叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 奶奶给妈妈和女儿的食谱(grandma's Recipes For Mother And Daughter) 000001

2. 奶奶给妈妈和女儿的食谱(grandma's Recipes For Mother And Daughter) 000002

3. 奶奶给妈妈和女儿的食谱(grandma's Recipes For Mother And Daughter) 000003

4. 奶奶给妈妈和女儿的食谱(grandma's Recipes For Mother And Daughter) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

奶奶给妈妈和女儿的食谱(Grandma's Recipes for Mother and Daughter)

['grænd,mɑ:z] ['resəpɪz]
GRANDMA'S **RECIPES**
奶奶的 食谱

奶奶的食谱

[fɔ:r; fər] ['mʌðər]
for **MOTHER**
为了 母亲

致母亲

[ænd; ənd]
AND
和

和

['dɔ:tər]
DAUGHTER
女儿

女儿

['brɛdz] , [mi:ts] , ['vedʒtəb(ə)lz]
BREADS , **MEATS** , **VEGETABLES**
面包 , 肉类 , 蔬菜

面包、肉类、蔬菜

[keɪks] , ['kʊkiz] , [dɪ'zɜ:rts]
CAKES , **COOKIES** , **DESSERTS**
蛋糕 , 曲奇饼 , 甜点

蛋糕、饼干、甜点

['grænd,mɑ:z] [oʊld] ['fæʃnd] [mə'læsɪz]
GRANDMA'S **OLD** **FASHIONED** **MOLASSES**
奶奶的 老的 造型 糖蜜

奶奶的传统糖蜜

[kən'teɪnz] [noʊ] ['sʌlfər] [daɪ'ɑ:ksaɪd] [ɔ:r] ['ʌðər] [prɪ'zɜ:vətɪvz]
CONTAINS **NO** **SULPHUR** **DIOXIDE** **OR** **OTHER** **PRESERVATIVES**
包含 不 硫 二氧化硫 或者 其他 防腐剂

不含二氧化硫或其他防腐剂

©1950 [baɪ] [ə'merɪkən] [mə'læsɪz] ['kʌmpəni] , - [wɔ:l] [ˌes 'ti:] . , [nu:] [jɔ:k] [faɪv] , [en] . [waɪ] . ['laɪθoʊ] [ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] .
©1950 **by** **American** **Molasses** **Company** , **120** **Wall** **St** . , **New** **York** **5** , **N** . **Y** . **Litho** **in** **U** . **S** . **A** .
©1950 经过 美国人 糖蜜 公司 , - 墙 英石 . , 新的 约克 5 , N . 是 . 石版印刷 在 U . S . 一个 .

©1950 美国糖蜜公司，地址：纽约州纽约市华尔街120号，邮编5，美国印刷

[aɪ]
i
我

我

[mə'læsɪz]
MOLASSES
糖蜜

糖蜜

[mə'læsɪz] , [ə; eɪ]['prɑːdʌkt][ʌv; əv]['ʃʊgər] [keɪn] ,
Molasses , a product of sugar cane ,
糖蜜 , 一个 产品 的 糖 甘蔗 ,

糖蜜，甘蔗的副产品，

[ɪz][ə; eɪ][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'merɪkən] [trə'dɪʃ(ə)n][ænd; ənd][hæz; həz] ['greɪst] [ə'merɪkən] [teiblz] [sɪns]
is a part of the American tradition and has graced American tables since
是 一个 部分 的 这 美国人 传统 和 有 恩赐 美国人 表格 自从
[ðə; ði] [deɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][fɜːrst] ['kɔlənɪsts] .
the days of the first colonists .
这 天 的 这 第一的 殖民者 .

它是美国传统的一部分，自第一批殖民者时代起就一直是美国餐桌上的佳肴。

[ˌaɪ 'tiː] [pleɪd] [ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][roʊl][ɪn][ðə; ði] ['bɪldɪŋ] [ʌp][ʌv; əv][ðə; ði] ['ɜːrli] ['kɑːmɜːrs] [ʌv; əv]
It played a very important role in the building up of the early commerce of
它 玩 一个 非常 重要的 角色 在 这 建筑 向上 的 这 早期的 商业 的
[kə'loʊniəl] [nuː] ['ɪŋgland] [wer] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz][ænd; ənd] [stɪl] [ɪz] [kən'sɪdərd] [æn; ən] ['evrideɪ] [fuːd] .
Colonial New England where it was and still is considered an everyday food .
殖民 新的 英格兰 在哪里 它 曾是 和 仍然 是 经过考虑的 一个 每天 食物 .

它在殖民地新英格兰早期商业的建立中发挥了非常重要的作用，当时它被视为一种日常食品，现在仍然如此。

[ɪn] [ðɪs] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌntri] ,
In this part of the country ,
在 这 部分 的 这 国家 ,

在这个地区的这个地方，

[ðə; ði] [mə'læsɪz] [dʒʌg][ɪz][æz; əz] ['kɑːmənpleɪs] [æz; əz][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ['ʃeɪkər] .
the molasses jug is as commonplace as the salt and pepper shaker .
这 糖蜜 水壶 是 作为 平凡 作为 这 盐 和 胡椒 摇晃器 .

糖蜜罐就像盐和胡椒瓶一样常见。

[ðə; ði][waɪz] ['baɪər] [huː] ['wɒnts][ðə; ði][best][ʌv; əv][ɔːl] [mə'læsɪz] [fɔːr; fər] ['evri] ['pɜːrpəs] [wɪl] ['stʌdi]
The wise buyer who wants the best of all molasses for every purpose will study
这 明智的 买方 WHO 想要 这 最好的 的 全部 糖蜜 为了 每一个 目的 将要 学习
[ðə; ði] ['meni] [greɪdz] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] [naʊ] [ɑːn][ðə; ði]['mɑːrkɪt] .
the many grades of molasses now on the market .
这 许多 成绩 的 糖蜜 现在 在 这 市场 .

精明的买家如果想要买到用途最广泛的优质糖蜜，就会研究目前市场上各种等级的糖蜜。

[ðiːz] [greɪdz] [reɪndʒ][ɔːl][ðə; ði] [weɪ] [frʌm; frəm][tɑːp] - ['kwɑːlətɪ] ['prɑːdʌkt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smuːð] , [rɪtʃ]
These grades range all the way from top - quality products with a smooth , rich
这些 成绩 范围 全部 这 方式 从 顶部 - 质量 产品 和 一个 光滑的 , 富有的
,
,
,

这些等级涵盖了从口感顺滑、醇厚的顶级产品到.....

['meloʊ] ['fleɪvər] , [daʊn] [tuː; tə] [blækst'ræp] , [ə; eɪ] [loʊ] ['kwɑːlətɪ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bɪtər] “ [blæk] ” ['fleɪvər] .
mellow flavor , down to blackstrap , a low quality with a bitter “ black ” flavor .
醇厚 味道 , 向下 到 黑带 , 一个 低的 质量 和 一个 苦的 “ 黑色的 ” 味道 .

口感柔和，直至黑糖蜜，一种品质较低、带有苦涩"黑色"味道的甜酒。

[ðə; ði]['faɪnɪst] [mə'læsɪz] [ɪz] [prə'du:st] [ɪn][ðə; ði] ['brɪtɪʃ] [west] ['ɪndiz] [wer] [ðə; ði] [prə'dʌkʃn] [ʌv; əv]

The	finest	molasses	is	produced	in	the	British	West	Indies	where	the	production	of
这	最好的	糖蜜	是	生产	在	这	英国	西方	印第斯	在哪里	这	生产	的

[mə'læsɪz] [ɪz][ə; eɪ]['meɪdʒər] ['ɪndəstri] [ænd; ənd][ɪz] ['kloʊsli] ['sju:pəvaizd][baɪ][ðə; ði] ['gʌvərnmənt] .

molasses	is	a	major	industry	and	is	closely	supervised	by	the	government	.
糖蜜	是	一个	主要的	行业	和	是	密切	受监督	经过	这	政府	.

最好的糖蜜产自英属西印度群岛，那里的糖蜜生产是一个主要产业，并受到政府的严格监管。

[frʌm; frəm] [ðiːz] ['aɪləndz][ænd; ənd] ['elsˌwer] [ðə; ði] ['baɪərz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ə'merɪkən] [mə'læsɪz]

From	these	islands	and	elsewhere	the	buyers	of	the	American	Molasses
从	这些	岛屿	和	别处	这	买家	的	这	美国人	糖蜜

['kʌmpəni] [sɪ'lekt] [ðə; ði][best] [ʌv; əv] [iːtʃ] [greɪd] [ænd; ənd][baɪ]['skɪlf(ə)l] ['blendɪŋ] [ænd; ənd]['kerf(ə)l]

Company	select	the	best	of	each	grade	and	by	skillful	blending	and	careful
公司	选择	这	最好的	的	每个	年级	和	经过	熟练	混合	和	小心

['eɪdʒɪŋ] [prə'duːs] ['grænd,maːz] [ənsəlfjɝd] [mə'læsɪz] [wɪð; wɪθ][ɪts] [swiːt] ,

aging	produce	Grandma's	Unsulphured	Molasses	with	its	sweet	,
老化	生产	奶奶的	无硫	糖蜜	和	它是	甜的	,

美国糖蜜公司的采购员从这些岛屿和其他地方挑选出每个等级最好的糖蜜，通过巧妙的混合和精心的陈酿，生产出甜美可口的奶奶无硫糖蜜。

[rɪtʃ] , [ænd; ənd] ['delɪkət] [ˌærə'mætɪk]['fleɪvər] .

rich	,	and	delicate	aromatic	flavor	.
富有的	,	和	精美的	芳香	味道	.

浓郁而细腻的香气。

[noʊ] [mə'læsɪz] [ɪn] [wɪtʃ] ['sʌlfər] [daɪ'ɑːksaɪd][ɪz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['klɛrəˌfaɪɪŋ] ['eɪdʒənt][ɪz] [pər'mɪtɪd]

No	molasses	in	which	sulphur	dioxide	is	used	as	a	clarifying	agent	is	permitted
不	糖蜜	在	哪个	硫	二氧化硫	是	用过的	作为	一个	澄清	代理人	是	允许

[tuː; tə][goʊ]['ɪntuː]['grænd,maːz] [mə'læsɪz] — [ðə; ði]['faɪnɪst][ʌv; əv][ɔːl] [mə'læsɪz] [blendz] .

to	go	into	Grandma's	Molasses	—	the	finest	of	all	molasses	blends	.
到	去	进入	奶奶的	糖蜜	—	这	最好的	的	全部	糖蜜	混合物	.

不允许使用二氧化硫作为澄清剂的糖蜜进入奶奶糖蜜——所有糖蜜混合物中最好的。

[ə'merɪkən] [mə'læsɪz] ['kʌmpəni]

AMERICAN	MOLASSES	COMPANY
美国人	糖蜜	公司

美国糖蜜公司

- [wɔːl] [striːt] · [nuː] [jɔːk] [faɪv] , [nuː] [jɔːk]

120	WALL	STREET	·	NEW	YORK	5	,	NEW	YORK
-	墙	街道	·	新的	约克	5	,	新的	约克

纽约市华尔街120号

- [iːst] [nɔːrθ] ['wɔːtər] [striːt] [ʃɪ'kɑːgoʊ] - , [ˌɪlə'nɔɪ]

330	East	North	Water	Street	Chicago	11	,	Illinois
-	东方	北	水	街道	芝加哥	-	,	伊利诺伊州

伊利诺伊州芝加哥市东北水街330号，邮编11

- [mənt'gʌməri] [striːt] [sæn][frən'sɪskoʊ] - , [ˌkælə'fɔːrniə]

601	Montgomery	Street	San	Francisco	11	,	California
-	蒙哥马利	街道	圣	弗朗西斯科	-	,	加利福尼亚州

加利福尼亚州旧金山蒙哥马利街601号，邮编11

- [west] 3rd [striːt] [lɔːs] ['ændʒəlɪs] - , [ˌkælə'fɔːrniə]

1300	West	3rd	Street	Los	Angeles	17	,	California
-	西方	3rd	街道	洛杉矶	洛杉矶	-	,	加利福尼亚州

加利福尼亚州洛杉矶西三街1300号，邮编17

- [noʊ] . [geɪ'oʊsoʊ] [striːt] [nuː] [ɔː'liənz] - , [luˌiːzi'ænə]

400	No	.	Gayoso	Street	New	Orleans	19	,	Louisiana
-	不	.	盖约索	街道	新的	奥尔良	-	,	路易斯安那州

路易斯安那州新奥尔良市盖约索街400号，邮编19

- [west] [kwiːn] [striːt] ['wɪlmɪŋtən] , [nɔːrθ] [ˌkærə'lainə]
15 West Queen Street Wilmington , North Carolina
- 西方 女王 街道 威尔明顿 , 北 卡罗莱纳

北卡罗来纳州威尔明顿西皇后街15号

['bɔːstən; 'bɑːstən] [mə'læsɪz] ['kʌmpəni]
BOSTON MOLASSES COMPANY
波士顿 糖蜜 公司

波士顿糖蜜公司

- [iːst] 1st [striːt] • [soʊ] .
920 EAST 1st STREET • SO .
- 东方 1st 街道 • 所以 .

东第一街 920 号 · 南

['bɔːstən; 'bɑːstən] - , [mæs] . [wʌn]
BOSTON 27 , MASS . 1
波士顿 - , 大量的 . 1

波士顿 27，马萨诸塞州 1

[fuːd] [fɔːr; fər] ['fleɪvər] [ænd; ənd] [nuˈtrɪʃ(ə)n]
FOOD FOR FLAVOR AND NUTRITION
食物 为了 味道 和 营养

兼具风味与营养的食物

[ðə; ði]['kwɑːləti][ʌv; əv]['grændˌmɑːz] [ənsəlfjɝd] [mə'læsɪz] [ɪz][ðə; ði]['siːkrət][ʌv; əv][ɪts] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['fleɪvər]
The quality of Grandma's Unsulphured Molasses is the secret of its delightful flavor
这 质量 的 奶奶的 无硫 糖蜜 是 这 秘密 的 它是 愉快 味道
.
:
.

奶奶牌无硫糖蜜的美味秘诀在于其优良的品质。

[pɔːr] [sʌm; səm][ɑːn][ə; eɪ] ['tiːspuːn] — ['noʊtɪs][ɪts] [rɪtʃ] , ['goʊldən] - [braʊn] ['kʌlər] — [naʊ] [teɪst] [ˌaɪ 'tiː]
Pour some on a teaspoon — notice its rich , golden - brown color — now taste it
倒 一些 在 一个 茶匙 — 注意 它是富有的 , 金的 - 棕色的 颜色 — 现在 品尝 它
[ænd; ənd][ɪnˈdʒɔɪ][ɪts] [swiːt] , [smuːð] ['fleɪvər] .
and enjoy its sweet , smooth flavor .
和 享受 它是 甜的 , 光滑的 味道 .

倒一些在茶匙上——注意它浓郁的金棕色——现在尝尝它，享受它香甜顺滑的味道。

[ɪts]['pjʊrəti][ɪz] [ˌgærən'tiːd] ,
Its purity is guaranteed ,
它是 纯度 是 保证 ,

纯度有保证。

[fɔːr; fər][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] [bliːtʃt] — [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt][kən'teɪn] ['sʌlfər] [daɪ'ɑːksaɪd][ɔːr]['kemɪk(ə)l]
for it is not bleached — it does not contain sulphur dioxide or chemical
为了 它 是 不是 漂白 — 它 做 不是 包含 硫 二氧化硫 或者 化学
[prɪ'zɜːvətɪvz] [ʌv; əv]['eni][kaɪnd] .
preservatives of any kind .
防腐剂 的 任何 种类 .

因为它没有经过漂白——它不含二氧化硫或任何种类的化学防腐剂。

[ðæts] [waɪ] ['grændˌmɑːz] [ənsəlfjɝd] [mə'læsɪz] [ɪz][soʊ] ['dɪfrənt] [frʌm; frəm]['ɔːrd(ə)neri] [mə'læsɪz] .
That's why Grandma's Unsulphured Molasses is so different from ordinary molasses .
那就是 为什么 奶奶的 无硫 糖蜜 是 所以 不同的 从 普通的 糖蜜 .

这就是为什么奶奶的无硫糖蜜与普通糖蜜如此不同的原因。

['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz] [ɪz][æn; ən][ɔːl] - ['pɜːrpəs] [mə'læsɪz] .
Grandma's Molasses is an all - purpose molasses .
奶奶的 糖蜜 是 一个 全部 - 目的 糖蜜 .

奶奶牌糖蜜是一种用途广泛的糖蜜。

[juːz] [ˌaɪ ˈtiː] [æt; ət] [ðə; ði] [ˈteɪbl] [ˈoʊvər] [ˈwɔfəlz] , [ɑːn] [bred] , [ɔːr] [ɪn] [mɪlk] .

Use	it	at	the	table	over	waffles	,	on	bread	,	or	in	milk	.
使用	它	在	这	桌子	超过	华夫饼	,	在	面包	,	或者	在	牛奶	.

可以淋在华夫饼上、面包上或加在牛奶里食用。

[juːz] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [jʊr; jər] [ˈfeɪvərɪt] [ˈresəpɪz] .

Use	it	in	your	favorite	recipes	.
使用	它	在	你的	最喜欢的	食谱	.

把它用在你最喜欢的食谱里。

[ðeəz; ðəz] [ˈɔːlweɪz] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [kɔːlz] [fɔːr; fər] [ˈgrændˌmɑːz] [məˈlæsɪz] .

There's	always	a	dish	that	calls	for	Grandma's	Molasses	.
有	总是	一个	盘子	那	呼叫	为了	奶奶的	糖蜜	.

总有一些菜肴需要用到奶奶的糖蜜。

[frʌm; frəm] [ˈmɔːrnɪŋ] [fruːt] [ænd; ənd] [ˈsɪriəl] [tuː; tə] [ˈdɪnər] [meɪn] [ˈdɪʃɪz] [ænd; ənd] [dɪˈzɜːrts] ,

From	morning	fruit	and	cereal	to	dinner	main	dishes	and	desserts	,
从	早晨	水果	和	谷物	到	晚餐	主要的	菜肴	和	甜点	,

从早晨的水果和麦片到晚餐的主菜和甜点，

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [dʒʌst] [ðə; ði] [ˈresəpi] [juː; jʊ] [niːd] [ɪn] [ðɪs] [ˈbʊklət] .

you	will	find	just	the	recipe	you	need	in	this	booklet	.
你	将要	寻找	只是	这	食谱	你	需要	在	这	小册子	.

你可以在这本小册子里找到你需要的食谱。

[ðə; ði] [ˈkɑːnsntreɪtɪd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] [keɪn] [ɪz] [ðə; ði] [sɔːrs] [ʌv; əv] [ˈgrændˌmɑːz] [ənsəlfjɚd]

The	concentrated	juice	of	sugar	cane	is	the	source	of	Grandma's	Unsulphured
这	集中	汁	的	糖	甘蔗	是	这	来源	的	奶奶的	无硫

[məˈlæsɪz] .

Molasses	.
糖蜜	.

甘蔗浓缩汁是奶奶牌无硫糖蜜的原料。

[ðɪs] [haɪ] - [ˈkwɑːləti] [məˈlæsɪz] [kənˈteɪnz] [ðə; ði] [ˈnætʃ(ə)rəl] [helθ] - [ˈgɪvɪŋ] [ˈʃʊgɚz] [ænd; ənd]

This	high	-	quality	molasses	contains	the	natural	health	-	giving	sugars	and
这	高的	-	质量	糖蜜	包含	这	自然的	健康	-	给予	糖	和

[ˈmɪnɚəlz, ˈmɪnrəlz] [skwiːzd] [frʌm; frəm] [sʌn] - [ˈraɪpənd] [keɪn] .

minerals	squeezed	from	sun	-	ripened	cane	.
矿物	挤压	从	太阳	-	成熟的	甘蔗	.

这种优质糖蜜含有从阳光下成熟的甘蔗中压榨出的天然有益健康的糖分和矿物质。

[ðə; ði] [keɪn] [dʒuːs] [ɪz] [ˈkerfəli] [ˈkɑːnsntreɪtɪd] [tuː; tə] [prəˈduːs] [məˈlæsɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈfaɪnɪst] [ˈfleɪvər]

The	cane	juice	is	carefully	concentrated	to	produce	molasses	of	the	finest	flavor
这	甘蔗	汁	是	小心	集中	到	生产	糖蜜	的	这	最好的	味道

[ænd; ənd] [ðə; ði] [moʊst] [ˈæpɪtaɪzɪŋ] [ˈkʌlər] .

and	the	most	appetizing	color	.
和	这	最多	令人垂涎的	颜色	.

甘蔗汁经过精心浓缩，制成风味最佳、色泽最诱人的糖蜜。

[ˈʃʊgər] [ɪz] [ˈniːdɪd] — [ɪˈspeʃəli] [baɪ] [ˈæktɪv] [ˈpiːp(ə)l] — [tuː; tə] [səˈplaɪ] [hiːt] [ænd; ənd] [ˈenərdʒi] .

SUGAR	is	needed	—	especially	by	active	people	—	to	supply	heat	and	energy	.
糖	是	需要	—	尤其	经过	积极的	人们	—	到	供应	热	和	活力	.

糖是人体必需的，尤其是对于活跃的人群而言，糖可以补充热量和能量。

[ˈgrændˌmɑːz] [ənsəlfjɚd] [məˈlæsɪz] [hæz; həz] [ə; eɪ] [haɪ] [ˈʃʊgər] [ˈkɑːntent] .

Grandma's	Unsulphured	Molasses	has	a	high	sugar	content	.
奶奶的	无硫	糖蜜	有	一个	高的	糖	内容	.

奶奶牌无硫糖蜜含糖量高。

[ˌaɪ ˈtiː] [kənˈteɪnz] [keɪn] , [ˈdekstroʊzˌˈdekstroʊs] , [ænd; ənd] [ˈlevjuˌloʊs] [ˈʃʊgɚz] .

It	contains	cane	,	dextrose	,	and	levulose	sugars	.
它	包含	甘蔗	,	葡萄糖	,	和	果糖	糖	.

它含有蔗糖、葡萄糖和左旋糖。

['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz] [ɪz][ə; eɪ]['nætʃ(ə)rəl] [swi:t] [wɪtʃ] [kæn; kən] [boʊst] [ʌv; əv] [mɔ:r] [ðæn; ðən]['enərdʒi]

Grandma's	**Molasses**	**is**	**a**	**natural**	**sweet**	**which**	**can**	**boast**	**of**	**more**	**than**	**energy**
奶奶的	糖蜜	是	一个	自然的	甜的	哪个	能	夸	的	更多的	比	活力

['vælju:] — [ˌaɪ 'ti:] [kən'tribjuts] [zest] [ænd; ənd]['ekstrə] [nu'trɪʃən(ə)l] ['vælju:z] — [ðæt] [ɪz] [waɪ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]

value	**—**	**it**	**contributes**	**zest**	**and**	**extra**	**nutritional**	**values**	**—**	**that**	**is**	**why**	**it**	**is**
价值	—	它	贡献	热情	和	额外的	营养	值	—	那	是	为什么	它	是

[rɪ'fɜ:rd] [tu:; tə][æz; əz] “ ['neɪtʃɝz] [moʊst] [nu'trɪʃəs] ['swi:tnər] .

referred	**to**	**as**	**“**	**nature's**	**most**	**nutritious**	**sweetener**	**.**
指	到	作为	“	自然的	最多	营养丰富的	甜味剂	.

奶奶的糖蜜是一种天然甜味剂，它不仅能量丰富，而且风味独特，营养价值高，因此被称为“自然界最有营养的甜味剂”。

” ['aɪərn][ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [ɪn][ðə; ði]['deɪli]['daɪət] — [fɔ:r; fər] ['tʃɪldrən] [ænd; ənd] [ə'dʌlts] — [tu:; tə][help] [bɪld]

”	**IRON**	**is**	**essential**	**in**	**the**	**daily**	**diet**	**—**	**for**	**children**	**and**	**adults**	**—**	**to**	**help**	**build**
”	铁	是	基本的	在	这	日常的	饮食	—	为了	孩子们	和	成年人	—	到	帮助	建造

[red] [blʌd] — [tu:; tə][help] [prɪ'vent] [nu'trɪʃən(ə)l] [ə'nimiə] [du:] [tu:; tə] [læk] [ʌv; əv]['aɪərn] — [ænd; ənd]

red	**blood**	**—**	**to**	**help**	**prevent**	**nutritional**	**anemia**	**due**	**to**	**lack**	**of**	**iron**	**—**	**and**
红色的	血	—	到	帮助	防止	营养	贫血	到期的	到	缺少	的	铁	—	和

[tu:; tə][help] [bɪld] ['bɔɪənt] [helθ] .

to	**help**	**build**	**buoyant**	**health**	**.**
到	帮助	建造	浮力	健康	.

“铁是日常饮食中必不可少的营养素——对儿童和成人来说都是如此——它有助于生成红细胞，有助于预防因缺铁引起的营养性贫血，并有助于增强体质，保持健康。

['sevrəl] [fu:dz] [ɑ:r; ər]['dʒen(ə)rəli] [rɪ'fɜ:rd] [tu:; tə][æz; əz] [ɪ'speʃəli] ['væljuəb(ə)l] ['sɔ:rsɪz] [ʌv; əv]['aɪərn] .

Several	**foods**	**are**	**generally**	**referred**	**to**	**as**	**especially**	**valuable**	**sources**	**of**	**iron**	**.**
一些	食物	是	一般来说	指	到	作为	尤其	有价值的	来源	的	铁	.

通常认为几种食物是铁的特别优质来源。

[ə'mʌŋ] [ðiːz] [ɑ:r; ər] [mə'læsɪz] , ['lɪvər] , [ænd; ənd] ['spɪnɪtʃ] .

Among	**these**	**are**	**molasses**	**,**	**liver**	**,**	**and**	**spinach**	**.**
之中	这些	是	糖蜜	,	肝	,	和	菠菜	.

其中包括糖蜜、肝脏和菠菜。

[mə'læsɪz] [ɪz] ['sevrəl] [taɪmz] ['rɪtʃər] [ɪn] [ðɪs] ['mɪnərəl] [ðæn; ðən][ɪz] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd][ræŋks] [nɪr] ['lɪvər]

Molasses	**is**	**several**	**times**	**richer**	**in**	**this**	**mineral**	**than**	**is**	**spinach**	**and**	**ranks**	**near**	**liver**
糖蜜	是	一些	时代	更富有	在	这	矿物	比	是	菠菜	和	排名	靠近	肝

[ɪn][ɪts] [rɪtʃ] ['aɪərn]['kɑ:ntent] .

in	**its**	**rich**	**iron**	**content**	**.**
在	它是富有的		铁	内容	.

糖蜜中的这种矿物质含量是菠菜的数倍，其含铁量接近肝脏。

['grænd,mɑ:z] [ənsəlfjʊd] [mə'læsɪz] [ɪz][ə; eɪ] [kən'vi:niənt] [ænd; ənd] [rɪtʃ] [sɔ:rs] [ʌv; əv] ['neɪtʃɝz] ['aɪərn]

Grandma's	**Unsulphured**	**Molasses**	**is**	**a**	**convenient**	**and**	**rich**	**source**	**of**	**nature's**	**iron**
奶奶的	无硫	糖蜜	是	一个	方便的	和	富有的	来源	的	自然的	铁

.

:

.

奶奶牌无硫糖蜜是天然铁的便捷且丰富的来源。

['kælsiəm] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [ɪn][ðə; ði]['daɪət][ʌv; əv]['pi:p(ə)l][ʌv; əv][ɔ:l]['eɪdʒɪz] .

CALCIUM	**is**	**essential**	**in**	**the**	**diet**	**of**	**people**	**of**	**all**	**ages**	**.**
钙	是	基本的	在	这	饮食	的	人们	的	全部	年龄	.

钙是各个年龄段人群饮食中必不可少的元素。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ɪ'speʃəli] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt][fɔ:r; fər] ['groʊɪŋ] ['tʃɪldrən] [ænd; ənd][fɔ:r; fər] ['pregnənt] [ænd; ənd]

It	**is**	**especially**	**important**	**for**	**growing**	**children**	**and**	**for**	**pregnant**	**and**
它	是	尤其	重要的	为了	生长	孩子们	和	为了	孕	和

[læk'teɪtɪŋ] ['mʌðərz] .

lactating	**mothers**	**.**
哺乳期	母亲们	.

这对正在成长的儿童以及怀孕和哺乳期的母亲来说尤其重要。

['kælsiəm]	['hɛlps]	[bɪld]	[strɔːŋ]	[boʊnz]	[ænd; ənd]	[tiːθ]	[ænd; ənd]	['stedi]	[nəːvs]	.
Calcium	**helps**	**build**	**strong**	**bones**	**and**	**teeth**	**and**	**steady**	**nerves**	**.**
钙	帮助	建造	强的	骨头	和	牙齿	和	稳定的	神经	.

钙有助于强健骨骼和牙齿，并维持神经稳定。

['grændˌmɑːz]	[ənsəlfjɚd]	[mə'læsɪz]	[ɪz]	[kən'sɪdərd]	[ə; eɪ]	[fer]	[sɔːrs]	[ʌv; əv]	[ðɪs]	[ɪm'pɔːrt(ə)nt]	['mɪnərəl]
Grandma's	**Unsulphured**	**Molasses**	**is**	**considered**	**a**	**fair**	**source**	**of**	**this**	**important**	**mineral**
奶奶的	无硫	糖蜜	是	经过考虑的	一个	公平的	来源	的	这	重要的	矿物

.

:

.

奶奶牌无硫糖蜜被认为是这种重要矿物质的良好来源。

['vaɪtəmɪn]	B_1	[ɪz]	[ɪ'senʃ(ə)l]	[tuː; tə]	[gʊd]	['æpɪtaɪt]	[ænd; ənd]	['stedi]	[nəːvs]	.
VITAMIN	**B_1**	**is**	**essential**	**to**	**good**	**appetite**	**and**	**steady**	**nerves**	**.**
维他命	B_1	是	基本的	到	好的	食欲	和	稳定的	神经	.

维生素B_1对良好的食欲和稳定的神经至关重要。

[mə'læsɪz]	[kən'teɪnz]	[sʌm; səm]	[ʌv; əv]	[ðɪs]	[ɪm'pɔːrt(ə)nt]	['vaɪtəmɪn]	.	[ˌtuː'tuː]
Molasses	**contains**	**some**	**of**	**this**	**important**	**vitamin**	**.**	**2**
糖蜜	包含	一些	的	这	重要的	维他命	.	2

糖蜜中含有一些这种重要的维生素。2

['teɪbl]	[ʌv; əv]	['kɑːntents]
Table	**of**	**Contents**
桌子	的	内容

目录

[mə'læsɪz]	—	[fuːd]	[fɔːr; fər]	['fleɪvər]	[ænd; ənd]	[nuˈtrɪʃ(ə)n]
MOLASSES	**—**	**Food**	**for**	**Flavor**	**and**	**Nutrition**
糖蜜	—	食物	为了	味道	和	营养

糖蜜——增添风味和营养的食品

[ˌɪn'saɪd]	[frʌnt]	['kʌvər]	[ænd; ənd]	[peɪʤ]	[wʌn]
Inside	**Front**	**Cover**	**and**	**Page**	**1**
里面	正面	覆盖	和	页	1

内封底和第1页

[peɪʤ]
Page
页

页

[miːts]	—	VEGETABLES3
MEATS	**—**	**VEGETABLES3**
肉类	—	VEGETABLES3

肉类—蔬菜3

[gleɪzd]	Ham4
Glazed	**Ham4**
釉面	Ham4

蜜汁火腿4

['pænd]	[gleɪzd]	Ham4
Panned	**Glazed**	**Ham4**
平铺	釉面	Ham4

烤盘蜜汁火腿4

['paɪnæp(ə)l]	['ʌpsaɪd]	[daʊn]	[hæm]	Loaf4
Pineapple	**Upside**	**Down**	**Ham**	**Loaf4**
菠萝	上行	向下	火腿	Loaf4

菠萝反转火腿面包4

['bɑːrbɪkjuː] Sauce4

Barbecue	**Sauce4**
烧烤	Sauce4

烧烤酱4

[beɪkt] ['liːmə; 'laɪmə] Beans5

Baked	**Lima**	**Beans5**
烘焙	利马	Beans5

烤利马豆5

[beɪkt] [biːnz] ([kwɪk] ['meθəd]) [faɪv]

Baked	**Beans**	**(**	**Quick**	**Method**	**)**	**5**
烘焙	豆子	(	快的	方法	)	5

烤豆（快速做法）5

[beɪkt] [kænd] Beans5

Baked	**Canned**	**Beans5**
烘焙	罐装	Beans5

罐装烤豆5

[beɪkt] ['eɪkɔːrn] Squash6

Baked	**Acorn**	**Squash6**
烘焙	橡子	Squash6

烤橡子南瓜6

[gleɪzd] ['kærəts] [ænd; ənd] Onions6

Glazed	**Carrots**	**and**	**Onions6**
釉面	胡萝卜	和	Onions6

蜜汁胡萝卜和洋葱6

[mæʃt] [swiːt] [pə'teɪtoʊ] Casserole6

Mashed	**Sweet**	**Potato**	**Casserole6**
捣碎	甜的	土豆	Casserole6

红薯泥砂锅6

CAKES7

CAKES7
CAKES7

蛋糕7

[plæn'teɪʃ(ə)n] Cake8

Plantation	**Cake8**
种植园	Cake8

种植园蛋糕8

['mɑːrb(ə)l] Cake8

Marble	**Cake8**
大理石	Cake8

大理石蛋糕8

['æpəlˌsɔːs] Cake8

Applesauce	**Cake8**
苹果酱	Cake8

苹果酱蛋糕8

[mə'læsɪz] ['feðər] Cake9

Molasses	**Feather**	**Cake9**
糖蜜	羽毛	Cake9

糖蜜羽毛蛋糕9

[mə'læsɪz] [spʌndʒ] Cake9

Molasses	**Sponge**	**Cake9**
糖蜜	海绵	Cake9

糖蜜海绵蛋糕9

['dɛvəlz] [fu:d] Cake10

Devil's	**Food**	**Cake10**
魔鬼的	食物	Cake10

魔鬼蛋糕10

[oʊld] ['fæʃnd] [fru:t] Cake10

Old	**Fashioned**	**Fruit**	**Cake10**
老的	造型	水果	Cake10

老式水果蛋糕10

['tɔpiŋz] , ['frɔ:stɪŋ] , [ænd; ənd] SAUCES11

TOPPINGS	**,**	**FROSTINGS**	**,**	**AND**	**SAUCES11**
配料	,	糖霜	,	和	SAUCES11

配料、糖霜和酱汁11

[oʊld] ['ɪŋglɪʃ] [hɑ:rd] Sauce11

Old	**English**	**Hard**	**Sauce11**
老的	英语	难的	Sauce11

老式英式硬酱11

[mə'læsɪz] [wɪpt] Cream11

Molasses	**Whipped**	**Cream11**
糖蜜	鞭打	Cream11

糖蜜鲜奶油11

[mə'læsɪz] ['bʌtər] Frosting11

Molasses	**Butter**	**Frosting11**
糖蜜	黄油	Frosting11

糖蜜奶油糖霜11

[bɔɪld] ['tæfi] Frosting11

Boiled	**Taffy**	**Frosting11**
煮沸	太妃糖	Frosting11

煮太妃糖糖霜11

[bə'nænə] [wɪp] Frosting12

Banana	**Whip**	**Frosting12**
香蕉	鞭	Frosting12

香蕉奶油糖霜12

[braʊn] ['bʌtər] Frosting12

Browned	**Butter**	**Frosting12**
棕色	黄油	Frosting12

焦香黄油糖霜12

['reɪz(ə)n] Filling12

Raisin	**Filling12**
葡萄干	Filling12

葡萄干馅料12

COOKIES12

COOKIES12
COOKIES12

饼干12

[mə'læsɪz] ['oʊtmi:l] Cookies12

Molasses	**Oatmeal**	**Cookies12**
糖蜜	麦片	Cookies12

糖蜜燕麦饼干12

[oʊld] ['fæʃnd] [sɔ:ft] [mə'læsɪz] Cookies13

Old	**Fashioned**	**Soft**	**Molasses**	**Cookies13**
老的	造型	柔软的	糖蜜	Cookies13

老式软糖蜜饼干13

[krɪsp] [mə'læsɪz] Cookies13

Crisp	**Molasses**	**Cookies13**
脆	糖蜜	Cookies13

香脆糖蜜饼干13

[mə'læsɪz] [rʌm] Balls13

Molasses	**Rum**	**Balls13**
糖蜜	朗姆酒	Balls13

糖蜜朗姆酒球13

['brændi] Snaps14

Brandy	**Snaps14**
白兰地	Snaps14

Brandy Snaps14

[mə'læsɪz] [sænd] Tarts14

Molasses	**Sand**	**Tarts14**
糖蜜	沙	Tarts14

糖蜜沙挞14

['dʒɪndʒər] Snaps14

Ginger	**Snaps14**
姜	Snaps14

姜饼14

[mə'læsɪz] ['piːnʌt] ['bʌtər] Cookies15

Molasses	**Peanut**	**Butter**	**Cookies15**
糖蜜	花生	黄油	Cookies15

糖蜜花生酱饼干15

[mə'læsɪz] ['koʊkənʌt] Chews15

Molasses	**Coconut**	**Chews15**
糖蜜	椰子	Chews15

糖蜜椰子软糖15

[mə'læsɪz] [deɪt] Bars15

Molasses	**Date**	**Bars15**
糖蜜	日期	Bars15

糖蜜枣条15

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['dʒɪndʒər] Cookies16

Refrigerator	**Ginger**	**Cookies16**
冰箱	姜	Cookies16

冰箱姜饼16

PIES16

PIES16
PIES16

PIES16

['reɪz(ə)n] Pie16

Raisin	**Pie16**
葡萄干	Pie16

葡萄干派16

['pʌmpkɪn] [ʃɪ'fɑːn] Pie16

Pumpkin	**Chiffon**	**Pie16**
南瓜	薄纱	Pie16

南瓜雪纺派16

['pʌmpkɪn] Pie17

Pumpkin	**Pie17**
南瓜	Pie17

南瓜派17

[ʃuː] - [flai] Pie17
Shoo - Fly Pie17
嘘 - 飞 Pie17

赶苍蝇派17

[məˈlæsɪz] [pɪˈkɑːn] Pie17
Molasses Pecan Pie17
糖蜜 胡桃 Pie17

糖蜜山核桃派17

[oʊld] - [taɪm] [ˈæp(ə)l] Pie18
Old - Time Apple Pie18
老的 - 时间 苹果 Pie18

老式苹果派18

[diːp] - [dɪʃ] [ˈæp(ə)l] Pie18
Deep - Dish Apple Pie18
深的 - 盘子 苹果 Pie18

深盘苹果派18

[məˈlæsɪz] [pruːn] Pie19
Molasses Prune Pie19
糖蜜 修剪 Pie19

糖蜜西梅派19

[ˈkoʊkənʌt] [ʃɪˈfɑːn] Pie19
Coconut Chiffon Pie19
椰子 薄纱 Pie19

椰子戚风派19

DESSERTS19
DESSERTS19
DESSERTS19

甜点19

[ˈsɔːsi] Pudding19
Saucy Pudding19
辣味 Pudding19

酱汁布丁19

[məˈlæsɪz] [ˈkɔːrnstɑːrtʃ] Pudding20
Molasses Cornstarch Pudding20
糖蜜 玉米淀粉 Pudding20

糖蜜玉米淀粉布丁20

[ˈɪndiən] Pudding20
Indian Pudding20
印度 Pudding20

印度布丁20

[məˈlæsɪz] [aɪs] Cream20
Molasses Ice Cream20
糖蜜 冰 Cream20

糖蜜冰淇淋20

[west] [ˈɪndiz] [aɪs] [kriːm] Sundae20
West Indies Ice Cream Sundae20
西方 印第斯 冰 奶油 Sundae20

西印度群岛冰淇淋圣代20

[stiːmd] [kəˈloʊniəl] Custard21
Steamed Colonial Custard21
蒸 殖民 Custard21

蒸制殖民地蛋奶冻21

[plʌm] Pudding21
Plum **Pudding21**
李子 Pudding21

梅子布丁21

[beɪkt] Apples21
Baked **Apples21**
烘焙 Apples21

烤苹果21

['æp(ə)l] [dɪ'zɜːrt] [wɪð; wɪθ] ['strʊzəl] Crumbs22
Apple **Dessert** **with** **Streusel** **Crumbs22**
苹果 甜点 和 酥粒 Crumbs22

苹果酥粒甜点22

[brɔɪld] Bananas22
Broiled **Bananas22**
烤制 Bananas22

烤香蕉22

[beɪkt] Pears22
Baked **Pears22**
烘焙 Pears22

烤梨22

['dʒɪndʒərbred] — BREADS23
GINGERBREADS **—** **BREADS23**
姜饼 — BREADS23

姜饼——面包23

['grænd,mɑːz] ['feɪvərɪt] Gingerbread24
Grandma's **Favorite** **Gingerbread24**
奶奶的 最喜欢的 Gingerbread24

奶奶最爱的姜饼24

['paɪnæp(ə)l] ['ʌpsaɪd] [daʊn] Gingerbread24
Pineapple **Upside** **Down** **Gingerbread24**
菠萝 上行 向下 Gingerbread24

菠萝翻转姜饼24

[frentʃ] Toast24
French **Toast24**
法语 Toast24

法式吐司24

[hoʊl] - [wiːt] ['grɪdl] Cakes25
Whole **-** **Wheat** **Griddle** **Cakes25**
所有的 - 小麦 烤盘 Cakes25

全麦煎饼25

[hoʊl] - [wiːt] Waffles25
Whole **-** **Wheat** **Waffles25**
所有的 - 小麦 Waffles25

全麦华夫饼25

[mə'læsɪz] [fruːt] Bread25
Molasses **Fruit** **Bread25**
糖蜜 水果 Bread25

糖蜜水果面包25

['swiːdɪʃ] [jiːst] Bread26
Swedish **Yeast** **Bread26**
瑞典 酵母 Bread26

瑞典酵母面包26

[rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [hoʊl] - [wiːt] Rolls26
Refrigerator **Whole** **-** **Wheat** **Rolls26**
冰箱 所有的 - 小麦 Rolls26

冷藏全麦面包卷26

[stiːmd] [braʊn] Bread27
Steamed **Brown** **Bread27**
蒸 棕色的 Bread27

蒸黑面包27

[swiːt] [bræn] Muffins27
Sweet **Bran** **Muffins27**
甜的 麸 Muffins27

甜麸皮松饼27

[hoʊl] - [wiːt] ['bluːberi] Muffins27
Whole **-** **Wheat** **Blueberry** **Muffins27**
所有的 - 小麦 蓝莓 Muffins27

全麦蓝莓松饼27

[beˈvəridʒiz] — [spredz] — [frentʃ] DRESSING28
BEVERAGES **—** **SPREADS** **—** **FRENCH** **DRESSING28**
饮料 — 传播 — 法语 DRESSING28

饮料—涂抹酱—法式沙拉酱28

[məˈlæsɪz] [mɪlk] Shake28
Molasses **Milk** **Shake28**
糖蜜 牛奶 Shake28

糖蜜奶昔28

[hɑːt] [spaɪst] Milk28
Hot **Spiced** **Milk28**
热的 加香料 Milk28

热辣牛奶28

[məˈlæsɪz] [bəˈnænə] [mɪlk] Shake28
Molasses **Banana** **Milk** **Shake28**
糖蜜 香蕉 牛奶 Shake28

糖蜜香蕉奶昔28

['ɔːlweɪz] - ['redi] [məˈlæsɪz] Spread28
Always **-** **Ready** **Molasses** **Spread28**
总是 - 准备好 糖蜜 Spread28

随时可用的糖蜜涂抹酱28

['kriːmi] [frentʃ] Dressing28
Creamy **French** **Dressing28**
奶油状 法语 Dressing28

奶油法式沙拉酱28

['iːzi] - [tuː; tə] - [meɪk] ['resəpɪz] [fɔːr; fər] [jʌŋ] COOKS29
EASY **-** **TO** **-** **MAKE** **RECIPES** **FOR** **YOUNG** **COOKS29**
简单的 - 到 - 制作 食谱 为了 年轻的 COOKS29

适合年轻厨师的简易食谱29

CAKES29
CAKES29
CAKES29

蛋糕29

[məˈlæsɪz] [wʌn] - [eg] Cake29
Molasses **One** **-** **Egg** **Cake29**
糖蜜 一 - 蛋 Cake29

糖蜜单蛋蛋糕29

[brɔɪld] ['koʊkənʌt] Topping29

Broiled	**Coconut**	**Topping29**
烤制	椰子	Topping29

烤椰子片29

[kwɪk] Gingerbread30

Quick	**Gingerbread30**
快的	Gingerbread30

快速姜饼30

COOKIES30

COOKIES30

COOKIES30

饼干30

[mə'læsɪz] ['tʃɔ:klət] [bɪt] Cookies30

Molasses	**Chocolate**	**Bit**	**Cookies30**
糖蜜	巧克力	少量	Cookies30

糖蜜巧克力碎饼干30

CANDIES30

CANDIES30

CANDIES30

糖果30

[mə'læsɪz] Lollipops30

Molasses	**Lollipops30**
糖蜜	Lollipops30

糖蜜棒棒糖30

[lædz] [ænd; ənd] [læsiz] Taffy31

Lads	**and**	**Lasses**	**Taffy31**
小伙子们	和	姑娘们	Taffy31

小伙子和姑娘 Taffy31

[mə'læsɪz] ['pɑ:pkɔ:rn] Balls31

Molasses	**Popcorn**	**Balls31**
糖蜜	爆米花	Balls31

糖蜜爆米花球31

[sər'praɪz] Caramels32

Surprise	**Caramels32**
惊喜	Caramels32

惊喜焦糖32

['pi:nʌt] Brittle32

Peanut	**Brittle32**
花生	Brittle32

花生糖32

[spaɪst] Nuts32

Spiced	**Nuts32**
加香料	Nuts32

香料坚果32

[dɪ'zɜ:rts]

DESSERTS

甜点

甜点

[ˌɪn'saɪd] [bæk] ['kʌvər]

Inside	**Back**	**Cover**
里面	后退	覆盖

封底内页

['æpəlˌsɔːs]	['pʊdɪŋ]
Applesauce	**Pudding**
苹果酱	布丁

苹果酱布丁

[ˌɪn'saɪd]	[bæk]	['kʌvər]
Inside	**Back**	**Cover**
里面	后退	覆盖

封底内页

[mə'læsɪz]	['kʊki]	[rɪ'frɪdʒəreɪtər]	[keɪk]
Molasses	**Cooky**	**Refrigerator**	**Cake**
糖蜜	库奇	冰箱	蛋糕

糖蜜曲奇冰箱蛋糕

[ˌɪn'saɪd]	[bæk]	['kʌvər]
Inside	**Back**	**Cover**
里面	后退	覆盖

封底内页

['tæfi]	[aɪs]	[kriːm]
Taffy	**Ice**	**Cream**
太妃糖	冰	奶油

太妃冰淇淋

[ˌɪn'saɪd]	[bæk]	Cover3
Inside	**Back**	**Cover3**
里面	后退	Cover3

封底内页3

['lɑːdʒɪkli]	[mə'læsɪz]	. . . .
Logically	**Molasses**	**. . . .**
逻辑上	糖蜜	. . . .

从逻辑上讲，糖蜜.....

[miːts]	•	VEGETABLES4
MEATS	**•**	**VEGETABLES4**
肉类	•	VEGETABLES4

肉类・蔬菜4

[gleɪzd]	[hæm]
GLAZED	**HAM**
釉面	火腿

蜜汁火腿

[sɪks][tuː; tə][eɪt]['paʊndz] .				
6	**to**	**8**	**lbs**	**.**
6	到	8	磅	.

6至8磅。

[kʊkt]	[hæm]
cooked	**ham**
煮熟	火腿

熟火腿

[hoʊl]	[kloʊvz]
Whole	**cloves**
所有的	丁香

整粒丁香

[ˌtuː'tuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['grændˌmɑːz]	[mə'læsɪz]
2	**tablespoons**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
2	汤匙	奶奶的	糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
½ teaspoon dry mustard
½ 茶匙 干燥 芥末

½茶匙干芥末

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
3 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
3 汤匙 奶奶的 糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 325° [ef] . (['mɑːdərətli] [sloʊ]) .
Heat oven to 325° F . (moderately slow) .
热 烤箱 到 325° F . (中等程度 慢的) .

将烤箱预热至 325°F（中低速）。

[rɪ'muːv] [skɪn][ænd; ənd][pɑːrt][ʌv; əv][fæt][frʌm; frəm][ə; eɪ][hɑːt] , [kʊkt] [hæm] .
Remove skin and part of fat from a hot , cooked ham .
消除 皮肤 和 部分 的 胖的 从 一个 热的 , 煮熟 火腿 .

从热的熟火腿上去除皮和部分脂肪。

[skɔːr] [fæt][ɪn] ['daɪmənd] [ʃeɪps] ; [stʌd] [wɪð; wɪθ] [kloʊvz] .
Score fat in diamond shapes ; stud with cloves .
分数 胖的 在 钻石 形状 ; 钉子 和 丁香 .

在脂肪上划出菱形纹路；用丁香装饰。

[pleɪs] [ɑːn]['waɪər] [ræk] ([keɪk] ['kuːlər]) [ɪn][lɑːrdʒ] , ['ʃæloʊ] [pæn] .
Place on wire rack (cake cooler) in large , shallow pan .
地方 在 金属丝 架子 (蛋糕 冷却器) 在 大的 , 浅的 平底锅 .

将蛋糕放在大而浅的烤盘中，置于金属网架（蛋糕冷却架）上。

([ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [laɪn][pæn][wɪð; wɪθ]['met(ə)l] [fɔɪl]) .
(If desired , line pan with metal foil) .
(如果 想要的 , 线 平底锅 和 金属 挫败) .

（如果需要，可以在烤盘内铺上金属箔。）

['drɪbl] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'læsɪz] ['oʊvər][ɪn'taɪər] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][hæm] .
Dribble 2 tablespoons molasses over entire surface of ham .
运球 2 汤匙 糖蜜 超过 全部的 表面 的 火腿 .

在火腿表面均匀淋上 2 汤匙糖蜜。

[mɪks] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ; [pæt]['juːnɪfɔːrmli]['oʊvər][hæm] .
Mix remaining ingredients ; pat uniformly over ham .
混合 其余的 原料 ; 拍 均匀地 超过 火腿 .

将剩余的配料混合；均匀地涂抹在火腿上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl][hæm][ɪz] ['glɑːsi] [ænd; ənd] [braʊn] .
Bake 40 minutes or until ham is glossy and brown .
烤 - 分钟 或者 直到 火腿 是 光滑 和 棕色的 .

烤制 40 分钟或直至火腿表面呈光泽且呈棕色。

['pænd] [gleɪzd] [hæm]
PANNED GLAZED HAM
平铺 釉面 火腿

烤釉火腿

[kʊk] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][hæm][ɑːn][bəuθ][saɪdz][ɪn] ['hevi] ['skɪlɪt] [ʌn'tɪl]['ɔːlmoʊst] [braʊn] .
Cook slices of ham on both sides in heavy skillet until almost brown .
厨师 切片 的 火腿 在 两个都 侧面 在 重的 煎锅 直到 几乎 棕色的 .

在厚底煎锅中将火腿片两面煎至几乎呈棕色。

[spred] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz] ['θɪnli] ['oʊvər] [i:tʃ] [saɪd] ; [kən'tɪnju:] ['kʊkɪŋ] [ʌn'tɪl] [hæm] [hæz; həz]
Spread **GRANDMA'S** **MOLASSES** **thinly** **over** **each** **side** **;** **continue** **cooking** **until** **ham** **has**
传播 奶奶的 糖蜜 薄薄的 超过 每个 边 ; 继续 烹饪 直到 火腿 有
[braʊn] [ænd; ənd] [ɪz] ['naɪsli] [gleɪzd] .
browned **and** **is** **nicely** **glazed** **.**
棕色 和 是 很好 釉面 .

在火腿的每一面薄薄地涂上一层奶奶的糖蜜；继续烹饪，直到火腿变成棕色并呈现出漂亮的釉面。

['paɪnæp(ə)l] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [loʊf]
PINEAPPLE **UPSIDE** **DOWN** **LOAF**
菠萝 上行 向下 面包

菠萝翻转面包

['tɑ:pɪŋ]
Topping
配料

配料

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtər] [ɔ:r] ['mɑ:rdʒərən]
1 **tablespoon** **butter** **or** **margarine**
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz]
2 **tablespoons** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['ʃʊgər]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[θri:] ['slaɪsɪz] ['paɪnæp(ə)l]
3 **slices** **pineapple**
3 切片 菠萝

3片菠萝

[θri:] [ˌmærə'ʃi:noʊ; ˌmærə'ski:noʊ] ['tʃeri:z]
3 **maraschino** **cherries**
3 樱桃酒 樱桃

3颗马拉斯奇诺樱桃

[hæm] [loʊf]
Ham **Loaf**
火腿 面包

火腿肉饼

2½ [kʌps] ([wʌn] ['el bi:] .)
2½ **cups** **(** **1** **lb** **.** **)**
2½ 杯子 (1 磅 .)

2½ 杯（1 磅）

[kʊkt] , [graʊnd] [hæm]
cooked **,** **ground** **ham**
煮熟 , 地面 火腿

熟火腿碎

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ([wʌn] ['el bi:] .)
2 **cups** **(** **1** **lb** **.** **)**
2 杯子 (1 磅 .)

杯（1 磅）

[ˌʌn'kʊkt] , [graʊnd] [pɔːrk]
uncooked , ground pork
生 , 地面 猪肉

生猪肉末

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] [kɔːrn] [fleɪks]
1 cup crushed corn flakes
1 杯子 碎 玉米 薄片

杯压碎的玉米片

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
1 teaspoon dry mustard
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[melt] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən] [ɪn] 4x9x3 - [ɪntʃ] [loʊf] [pæn] , ['meʒərd] [ə'krɔːs] ['bɑːtəm] .
Melt butter or margarine in 4x9x3 - inch loaf pan , measured across bottom .
熔化 黄油 或者 人造黄油 在 4x9x3 - 英寸 面包 平底锅 , 测量 穿过 底部 .

在 4x9x3 英寸的面包模具中融化黄油或人造黄油（测量底部尺寸）。

[stɜːr] [ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [spred] ['juːnɪfɔːrmli] ['oʊvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [pæn] .
Stir in molasses and sugar ; spread uniformly over bottom of pan .
搅拌 在 糖蜜 和 糖 ; 传播 均匀地 超过 底部 的 平底锅 .

加入糖蜜和糖；均匀涂抹在锅底。

[ə'reɪndʒ] ['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] ['tʃeriːz] ['oʊvər] [mə'læsɪz] - ['bʌtər] ['mɪkstʃər] .
Arrange pineapple and cherries over molasses - butter mixture .
安排 菠萝 和 樱桃 超过 糖蜜 - 黄油 混合物 .

将菠萝和樱桃摆放在糖蜜黄油混合物上。

[mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] [hæm] [loʊf] [ɪn] ['ɔːrdər] ['gɪv(ə)n] .
Mix all ingredients for ham loaf in order given .
混合 全部 原料 为了 火腿 面包 在 命令 给定 .

按顺序混合制作火腿面包的所有材料。

[spred] ['mɪkstʃər] [ɪn] [pæn] ['oʊvər] ['paɪnæp(ə)l] ; [pres] [daʊn] .
Spread mixture in pan over pineapple ; press down .
传播 混合物 在 平底锅 超过 菠萝 ; 按 向下 .

将混合物铺在平底锅中的菠萝上；压实。

[beɪk] [wʌn] ['aʊər] .
Bake **1** **hour** **.**
烤 1 小时 .

烘烤1小时。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [hɑːt] ['plætər] [wɪð; wɪθ] ['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] ['tʃeriːz] [ɑːn] [tɑːp] .
Turn **out** **on** **hot** **platter** **with** **pineapple** **and** **cherries** **on** **top** **.**
转动 出去 在 热的 拼盘 和 菠萝 和 樱桃 在 顶部 .

盛于热盘中，上面放上菠萝和樱桃。

[jiːld] : - ['slaɪsɪz] , ½ [ɪntʃ] [θɪk] .
YIELD **:** **16** **slices** **,** **½** **inch** **thick** **.**
屈服 : - 切片 , ½ 英寸 厚的 .

产量：16 片，每片 ½ 英寸厚。

['bɑːrbɪkjuː] [sɔːs]
BARBECUE **SAUCE**
烧烤 酱

烧烤酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]
3 **tablespoons** **butter** **or** **margarine**
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz]
½ **cup** **chopped** **onions**
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[sɪks] - [ɑːz] . [kæn; kən] [tə'meɪtoʊ] [peɪst]
6 **-** **oz** **.** **can** **tomato** **paste**
6 - 盎司 . 能 番茄 粘贴

6盎司罐装番茄酱

¾ [kʌp] ['wɔːtər]
¾ **cup** **water**
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]
3 **tablespoons** **vinegar**
3 汤匙 醋

3汤匙醋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
3 **tablespoons** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
3 汤匙 奶奶的 糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wustəʃiə] [sɔːs]
2 **tablespoons** **Worcestershire** **sauce**
2 汤匙 伍斯特郡 酱

2汤匙伍斯特沙司

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
2 **teaspoons** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
2 **teaspoons** **dry** **mustard**
2 茶匙 干燥 芥末

2茶匙干芥末

½ ['tiːspuːn] ['pepər]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

¾ ['tiːspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər]
¾ teaspoon chili powder
¾ 茶匙 辣椒 粉末

¾茶匙辣椒粉

½ ['tiːspuːn] ['gɑːrlɪk] ['paʊdər] [ɔːr][wʌn]['gɑːrlɪk] [bʌd]
½ teaspoon garlic powder or 1 garlic bud
½ 茶匙 蒜 粉末 或者 1 蒜 芽

半茶匙蒜粉或1个蒜瓣

[melt] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ɪn] ['sɔːspæn] .
Melt butter or margarine in saucepan .
熔化 黄油 或者 人造黄油 在 平底锅 .

在平底锅中融化黄油或人造黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [lɪmp] .
Add onions ; cook until limp .
添加 洋葱 ; 厨师 直到 跛行 .

加入洋葱；煮至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ; [mɪks] [wel] .
Add remaining ingredients ; mix well .
添加 其余的 原料 ; 混合 出色地 .

加入剩余材料，搅拌均匀。

[pɔːr] ['oʊvər] ['fræŋkfəːtəz] , ['speərɪbz] , ['hæmbɜːrgərz] , [ɔːr] [miːt] [bɔːlz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [braʊn]
Pour over frankfurters , spareribs , hamburgers , or meat balls that have been browned
倒 超过 法兰克福香肠 , 排骨 , 汉堡包 , 或者 肉 球 那 有 到过 棕色
.
:
.

将酱汁淋在煎至金黄的法兰克福香肠、排骨、汉堡包或肉丸上。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ɔːr] [beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz][ʌv; əv] [dɪ'zaɪrd] ['θɪknəs] [ænd; ənd]
Cook over low heat or bake in oven until the sauce is of desired thickness and
厨师 超过 低的 热 或者 烤 在 烤箱 直到 这 酱 是 的 想要的 厚度 和
[miːt] [ɪz] ['tendər] .
meat is tender .
肉 是 投标 .

用小火慢煮或放入烤箱烘烤，直到酱汁达到所需的浓稠度且肉质软嫩。

[jiːld] : 1½ [kʌps] [sɔːs] . [faɪv]
YIELD : 1½ cups sauce . 5
屈服 : 1½ 杯子 酱 . 5

产量：1.5 杯酱汁。

[beɪkt] ['liːmə; 'laɪmə] [biːnz]
BAKED LIMA BEANS
烘焙 利马 豆子

烤利马豆

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [draɪd] ['liːmə; 'laɪmə] [biːnz]
2 cups dried Lima beans
2 杯子 干燥 利马 豆子

杯干利马豆

[sɪks] [kʌps] [koʊld] ['wɔːtər]
6 **cups** **cold** **water**
6 杯子 寒冷的 水

杯冷水

[fɔːr] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
4 **teaspoons** **salt**
4 茶匙 盐

4茶匙盐

¼ [kʌp] ['kætsəp]
¼ **cup** **catsup**
¼ 杯子 番茄酱

¼ 杯番茄酱

¼ [kʌp] ['grænd͵mɑːz] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[͵tuː'tuː] ['teɪbəl͵spuːnz] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **chopped** **onion**
2 汤匙 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[wʌn] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
1 **teaspoon** **dry** **mustard**
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ **teaspoon** **pepper**
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

['fræŋkfəːtəz] [ɔːr] ['beɪkən] [strɪps]
Frankfurters **or** **bacon** **strips**
法兰克福香肠 或者 熏肉 条状物

法兰克福香肠或培根条

[wɑːʃ] [biːnz] .
Wash **beans** **.**
洗 豆子 .

清洗豆子。

[͵eɪ diː 'diː] [koʊld] ['wɔːtər] ; [soʊk] [͵oʊvər'naɪt] .
Add **cold** **water** **;** **soak** **overnight** **.**
添加 寒冷的 水 ; 浸泡 过夜 .

加入冷水；浸泡过夜。

[͵eɪ diː 'diː] [sɔːlt] .
Add **salt** **.**
添加 盐 .

加盐。

['kʌvər] ['sɔːspæn] .
Cover **saucepan** **.**
覆盖 平底锅 .

盖上平底锅盖。

[kʊk] [ɪn] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [biːnz] [wɜːr; wər] [soʊkt] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Cook **in** **water** **in** **which** **beans** **were** **soaked** **until** **tender** **.**
厨师 在 水 在 哪个 豆子 是 浸泡过 直到 投标 .

用浸泡过豆子的水煮至豆子软烂。

[dreɪn] ; [seɪv] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [biːn] ['lɪkwɪd] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] ['kætsəp] , [məˈlæsɪz] , ['ʌnjən] ,
Drain ; save 2 cups bean liquid and mix with catsup , molasses , onion ,
流走 ; 节省 2 杯子 豆 液体 和 混合 和 番茄酱 , 糖蜜 , 洋葱 ,
['mʌstərd] , [ænd; ənd] ['pepər] .
mustard , and pepper .
芥末 , 和 胡椒 .

沥干水分；保留 2 杯豆汁，与番茄酱、糖蜜、洋葱、芥末和胡椒粉混合。

[pɔːr] [biːnz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [ˌtuːˈtuː] - [kwɔːrt] [biːn] [pɑːt] .
Pour beans into a 2 - quart bean pot .
倒 豆子 进入 一个 2 - 夸脱 豆 锅 .

将豆子倒入一个2夸脱的豆锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lɪkwɪd] ['mɪkstʃər] .
Add liquid mixture .
添加 液体 混合物 .

加入液体混合物。

[əˈreɪndʒ] ['frænŋkfəːtəz] [ɔːr] ['beɪkən] [strɪps] ['oʊvər] [biːnz] .
Arrange frankfurters or bacon strips over beans .
安排 法兰克福香肠 或者 熏肉 条状物 超过 豆子 .

将法兰克福香肠或培根条铺在豆子上。

['kʌvər] .
Cover .
覆盖 .

覆盖。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərətli] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (325° [ef] .) [ˌtuːˈtuː] ['aʊərz] .
Bake in moderately slow oven (325° F .) 2 hours .
烤 在 中等程度 慢的 烤箱 (325° F .) 2 小时 .

在温度适中的烤箱（325°F）中烘烤 2 小时。

[ʌnˈkʌvər] .
Uncover .
揭露 .

揭露。

[beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [braʊn] ['frænŋkfəːtəz] [ɔːr] ['beɪkən] .
Bake 15 to 20 minutes to brown frankfurters or bacon .
烤 - 到 - 分钟 到 棕色的 法兰克福香肠 或者 熏肉 .

烤制 15 至 20 分钟，直至法兰克福香肠或培根呈棕色。

[jiːld] : [eɪt] [tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz] .
YIELD : 8 to 10 servings .
屈服 : 8 到 - 份量 .

份量：8至10人份。

[beɪkt] [biːnz] ([kwɪk] ['meθəd])
BAKED BEANS (QUICK METHOD)
烘焙 豆子 (快的 方法)

烤豆（快速做法）

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] ['paʊndz] .) [draɪd] [biːnz]
4 cups (2 lbs .) dried beans
4 杯子 (2 磅 .) 干燥 豆子

4 杯（2 磅）干豆

[koʊld] ['wɔːtər]
Cold water
寒冷的 水

冷水

[wʌn][lɑːrdʒ]['ʌnjən]

1	large	onion
1	大的	洋葱

1个大洋葱

[fɔːr] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

4	teaspoons	salt
4	茶匙	盐

4茶匙盐

½ [kʌp]['kætsəp]

½	cup	catsup
½	杯子	番茄酱

半杯番茄酱

½ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]

½	cup	GRANDMA'S	MOLASSES
½	杯子	奶奶的	糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ ['tiːspuːn] ['pepər]

½	teaspoon	pepper
½	茶匙	胡椒

半茶匙胡椒粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]

2	teaspoons	dry	mustard
2	茶匙	干燥	芥末

2茶匙干芥末

½ ['el biː] .

½	lb	.
½	磅	.

½磅

[sɔːlt][pɔːrk]

salt	pork
盐	猪肉

咸猪肉

[wɑːʃ] [biːnz] .

Wash	beans	.
洗	豆子	.

清洗豆子。

['kʌvər] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ; [soʊk] [ˌoʊvər'naɪt] .

Cover	generously	with	cold	water	;	soak	overnight	.
覆盖	慷慨地	和	寒冷的	水	;	浸泡	过夜	.

用冷水充分浸没；浸泡过夜。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʌnjən] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ɪf] ['nesəseri] , [ə'dɪʃən(ə)l] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər] [biːnz] ;

Add	onion	,	salt	,	and	if	necessary	,	additional	water	to	cover	beans	;
添加	洋葱	,	盐	,	和	如果	必要的	,	额外的	水	到	覆盖	豆子	;

加入洋葱、盐，必要时加水没过豆子；

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ɪn] ['kʌvərd] ['sɔːspæn] .

bring	to	boiling	point	in	covered	saucepan	.
带来	到	沸腾	观点	在	涵盖	平底锅	.

用带盖的平底锅煮至沸腾。

[rɪ'muːv] ['ʌnjən] .

Remove	onion	.
消除	洋葱	.

取出洋葱。

['sɪmər] [ʌn'tɪl] [biːnz] [ɑːr; ər]['tendər] .
Simmer **until** **beans** **are** **tender** **.**
煨 直到 豆子 是 投标 .

小火慢炖至豆子软烂。

[dreɪn] ; [seɪv] [θriː][kʌps] [biːn] ['lɪkwɪd] ([ˌeɪ diː 'diː] [ə'dɪʃən(ə)l] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [θriː][kʌps] , [ɪf] ['nesəseri]) .
Drain **;** **save** **3** **cups** **bean** **liquid** **(** **add** **additional** **water** **to** **make** **3** **cups** **,** **if** **necessary** **)** **.**
流走 ; 节省 3 杯子 豆 液体 (添加 额外的 水 到 制作 3 杯子 , 如果 必要的) .

沥干水分；保留 3 杯豆汁（如有必要，可加水至 3 杯）。

[mɪks] [biːn] ['lɪkwɪd][wɪð; wɪθ]['kætsəp] , [mə'læsɪz] , ['pepər] , [ænd; ənd] ['mʌstərd] .
Mix **bean** **liquid** **with** **catsup** **,** **molasses** **,** **pepper** **,** **and** **mustard** **.**
混合 豆 液体 和 番茄酱 , 糖蜜 , 胡椒 , 和 芥末 .

将豆汁与番茄酱、糖蜜、胡椒粉和芥末混合。

[pɔːr] [biːnz] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd][sɔːlt][pɔːrk]['ɪntuː] [biːn] [pɑːt] .
Pour **beans** **,** **onion** **,** **and** **salt** **pork** **into** **bean** **pot** **.**
倒 豆子 , 洋葱 , 和 盐 猪肉 进入 豆 锅 .

将豆子、洋葱和咸肉倒入豆锅中。

[ˌeɪ diː 'diː]['lɪkwɪd]['mɪkstʃər] .
Add **liquid** **mixture** **.**
添加 液体 混合物 .

加入液体混合物。

['kʌvər] .
Cover **.**
覆盖 .

覆盖。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərətli] [sloʊ]['ʌv(ə)n] (325° [ef] .) 1¾ ['aʊərz] .
Bake **in** **moderately** **slow** **oven** **(** **325°** **F** **.** **)** **1¾** **hours** **.**
烤 在 中等程度 慢的 烤箱 (325° F .) 1¾ 小时 .

在中等低温烤箱（325°F）中烘烤 1¾ 小时。

[ʌn'kʌvər] .
Uncover **.**
揭露 .

揭露。

[lɪft] [pɔːrk][tuː; tə][tɑːp][ʌv; əv] [biːnz] ; [beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [braʊn] [pɔːrk] .
Lift **pork** **to** **top** **of** **beans** **;** **bake** **20** **to** **25** **minutes** **to** **brown** **pork** **.**
举起 猪肉 到 顶部 的 豆子 ; 烤 - 到 - 分钟 到 棕色的 猪肉 .

将猪肉放到豆子上面；烤 20 至 25 分钟，使猪肉变色。

[jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz] .
YIELD **:** **16** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：16人份。

[oʊld] ['fæʃnd] [beɪkt] [biːnz] : ['sɪmər] ['oʊnli][ʌn'tɪl] [biːnz] [ɑːr; ər][hæf] [dʌn] ([skɪnz] [breɪk]) .
Old **Fashioned** **Baked** **Beans** **:** **Simmer** **only** **until** **beans** **are** **half** **done** **(** **skins** **break** **)** **.**
老的 造型 烘焙 豆子 : 煨 仅有的 直到 豆子 是 一半 完毕 (皮肤 休息) .

传统烤豆：只需炖煮至豆子半熟（豆皮破裂）即可。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (300° [ef] .) [sɪks][tuː; tə][eɪt]['aʊərz] .
Bake **in** **slow** **oven** **(** **300°** **F** **.** **)** **6** **to** **8** **hours** **.**
烤 在 慢的 烤箱 (300° F .) 6 到 8 小时 .

在低温烤箱（300°F）中烘烤 6 至 8 小时。

[beɪkt] [kænd] [biːnz]
BAKED **CANNED** **BEANS**
烘焙 罐装 豆子

烤罐装豆

[ˌtuːˈtuː][kænz] [beɪkt] [biːnz]
2 **cans** **baked** **beans**
2 罐头 烘焙 豆子

2罐烤豆

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
2 **tablespoons** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **chopped** **onion**
1 汤匙 切碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [prɪ'perd] ['mʌstərd]
1 **teaspoon** **prepared** **mustard**
1 茶匙 准备 芥末

1茶匙芥末酱

[θriː] [strɪps] ['beɪkən]
3 **strips** **bacon**
3 条状物 熏肉

3条培根

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat **oven** **to** **350°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[hiːt] [biːnz] .
Heat **beans** **.**
热 豆子 .

热豆子。

[stɜːr][ɪn] [mə'læsɪz] , ['ʌnjən] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['mʌstərd] .
Stir **in** **molasses** **,** **onion** **,** **salt** **,** **and** **mustard** **.**
搅拌 在 糖蜜 , 洋葱 , 盐 , 和 芥末 .

加入糖蜜、洋葱、盐和芥末。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Pour **into** **baking** **pan** **.**
倒 进入 烘烤 平底锅 .

倒入烤盘。

[ə'reɪndʒ] ['beɪkən]['oʊvər] [biːnz] .
Arrange **bacon** **over** **beans** **.**
安排 熏肉 超过 豆子 .

将培根铺在豆子上。

[beɪk] [ʌn'tɪl]['beɪkən][ɪz] [braʊn] [ænd; ənd][krɪsp] .
Bake **until** **bacon** **is** **brown** **and** **crisp** **.**
烤 直到 熏肉 是 棕色的 和 脆 .

烤至培根呈棕色酥脆。

[jiːld] : [faɪv][tuː; tə][sɪks] ['sɜːvɪŋz] . [sɪks]
YIELD : 5 to 6 servings . 6
屈服 : 5 到 6 份量 . 6

份量：5至6人份。6

[beɪkt] ['eɪkɔːrn] [skwɑːʃ]
BAKED ACORN SQUASH
烘焙 橡子 壁球

烤橡子南瓜

['eɪkɔːrn] [skwɑːʃ]
Acorn squash
橡子 壁球

橡子南瓜

- / - ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¹ / ₁₆ teaspoon salt
- / - 茶匙 盐

1/1/4茶匙盐

[dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər]
Dash of pepper
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

- / - ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¹ / ₁₆ teaspoon cinnamon
- / - 茶匙 肉桂

1/1/4茶匙肉桂

[ˌtuː'tuː] [hoʊl] [kloʊvz]
2 whole cloves
2 所有的 丁香

粒丁香

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
2 teaspoons GRANDMA'S MOLASSES
2 茶匙 奶奶的 糖蜜

2茶匙奶奶的糖蜜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
1 teaspoon butter or margarine
1 茶匙 黄油 或者 人造黄油

1茶匙黄油或人造黄油

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° [ef] . (['mɑːdərətli] [hɑːt]) .
Heat oven to 400° F . (moderately hot) .
热 烤箱 到 400° F . (中等程度 热的) .

将烤箱预热至华氏400度（中等温度）。

[wɑːʃ] [skwɑːʃ] ; [splɪt][ɪn][hæf] , ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] , [ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt] [siːdz] .
Wash squash ; split in half , lengthwise , and scrape out seeds .
洗 壁球 ; 分裂 在 一半 , 纵向 , 和 刮 出去 种子 .

将南瓜洗净；纵向切成两半，刮掉瓜籽。

[pʊt][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [iːtʃ] [hæf] .
Put the remaining ingredients into each half .
放 这 其余的 原料 进入 每个 一半 .

将剩余的食材分别放入每个半杯中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] , [ɪn] ['kʌvərd] [pæn] , [kən'teɪnɪŋ] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] .
Bake 45 minutes , in covered pan , containing 2 inches of hot water .
烤 - 分钟 , 在 涵盖 平底锅 , 包含 2 英寸 的 热的 水 .

在装有 2 英寸热水的带盖烤盘中烘烤 45 分钟。

[ʌn'kʌvər] ; [beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [skwɑ:ʃ] [ɪz] ['tendər] [ænd; ənd] [hæz; həz] [braʊn] .

Uncover	**;**	**bake**	**15**	**minutes**	**or**	**until**	**squash**	**is**	**tender**	**and**	**has**	**browned**	**.**
揭露	;	烤	-	分钟	或者	直到	壁球	是	投标	和	有	棕色	.

揭开盖子；烘烤 15 分钟或直至南瓜变软并呈褐色。

[sti:md] ['eɪkɔ:rn] [skwɑ:ʃ] : [pleɪs] [skwɑ:ʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑ:rdʒ] [pæn] [ə'baʊt] [fɔ:r] [ɪntʃɪz] [di:p] ;

Steamed	**Acorn**	**Squash**	**:**	**Place**	**squash**	**in**	**a**	**large**	**pan**	**about**	**4**	**inches**	**deep**	**;**
蒸	橡子	壁球	:	地方	壁球	在	一个	大的	平底锅	关于	4	英寸	深的	;

蒸橡子南瓜：将南瓜放入一个约 4 英寸深的大平底锅中；

[pɔ:r] [frʌm; frəm] [wʌn] [tu:; tə] [ˌtu:'tu:] [kʌps] ['wɔ:tər] [ə'raʊnd] [skwɑ:ʃ] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['met(ə)l] [fɔɪl] .

pour	**from**	**1**	**to**	**2**	**cups**	**water**	**around**	**squash**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**metal**	**foil**	**.**
倒	从	1	到	2	杯子	水	大约	壁球	,	和	覆盖	和	金属	挫败	.

在南瓜周围倒入 1 到 2 杯水，然后用金属箔纸盖住。

['kʌvər] [pæn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [taɪt] - ['fɪtɪŋ] [lɪd] .

Cover	**pan**	**with**	**a**	**tight**	**-**	**fitting**	**lid**	**.**
覆盖	平底锅	和	一个	紧的	-	配件	盖	.

用严实的盖子盖住锅。

[sti:m] ['oʊvər] ['mi:diəm] [hi:t] - ['mɪnɪts] [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [skwɑ:ʃ] [ɪz] ['tendər] .

Steam	**over**	**medium**	**heat**	**20**	**minutes**	**or**	**until**	**squash**	**is**	**tender**	**.**
蒸汽	超过	中等的	热	-	分钟	或者	直到	壁球	是	投标	.

用中火蒸20分钟或直到南瓜变软。

[gleɪzd] ['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjənz]

GLAZED	**CARROTS**	**AND**	**ONIONS**
釉面	胡萝卜	和	洋葱

蜜汁胡萝卜和洋葱

[eɪt] ['kærəts]

8	**carrots**
8	胡萝卜

8根胡萝卜

[eɪt] ['ʌnjənz]

8	**onions**
8	洋葱

8个洋葱

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər]

Dash	**of**	**pepper**
短跑	的	胡椒

少许胡椒粉

¼ [kʌp] ['grændˌmɑ:z] [mə'læsɪz]

¼	**cup**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
¼	杯子	奶奶的	糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər] [ɔ:r] ['mɑ:rdʒərən]

2	**tablespoons**	**butter**	**or**	**margarine**
2	汤匙	黄油	或者	人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat **oven** **to** **350°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[kʊk] ['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ʌn'tɪl] ['ɔːlmoʊst] ['tendər] [ɪn][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər][tuː; tə][biː; bi]
Cook **carrots** **and** **onions** **until** **almost** **tender** **in** **just** **enough** **salted** **water** **to** **be**
厨师 胡萝卜 和 洋葱 直到 几乎 投标 在 只是 足够的 咸的 水 到 是
[əb'zɔːrbd] ['dʊrɪŋ] ['kʊkɪŋ] .
absorbed **during** **cooking** **.**
吸收 期间 烹饪 .

将胡萝卜和洋葱放入适量的盐水中煮至快熟，盐水应在烹饪过程中被吸收。

[pleɪs] [ɪn] ['kæsəroʊl] .
Place **in** **casserole** **.**
地方 在 沙锅 .

放入砂锅中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['pepər] .
Sprinkle **with** **pepper** **.**
撒 和 胡椒 .

撒上胡椒粉。

['drɪbl] [wɪð; wɪθ] [mə'læsɪz] [ænd; ənd][dɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] .
Dribble **with** **molasses** **and** **dot** **with** **butter** **or** **margarine** **.**
运球 和 糖蜜 和 点 和 黄油 或者 人造黄油 .

淋上糖蜜，点缀上黄油或人造黄油。

[beɪk] , [ʌn'kʌvərd] , - ['mɪnɪts] (['beɪstɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli]) [ʌn'tɪl]['vedʒtəb(ə)lz][hæv; həv] [braʊn]
Bake **,** **uncovered** **,** **25** **minutes** **(** **basting** **occasionally** **)** **until** **vegetables** **have** **browned**
烤 , 裸露 , - 分钟 (涂抹 偶尔) 直到 蔬菜 有 棕色
[ænd; ənd][ɑːr; ər] ['naɪsli] [gleɪzd] .
and **are** **nicely** **glazed** **.**
和 是 很好 釉面 .

烤制 25 分钟（不时刷油），直至蔬菜呈褐色并表面光滑。

[jiːld] : [fɔːr] ['sɝːvɪŋz] .
YIELD **:** **4** **servings** **.**
屈服 : 4 份量 .

份量：4人份。

[gleɪzd] [swiːt] [pə'tetoz] [ɔːr] [skwɑːʃ] : [rɪ'pleɪs] ['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [wɪð; wɪθ] [kʊkt] [swiːt]
Glazed **Sweet** **Potatoes** **or** **Squash** **:** **Replace** **carrots** **and** **onions** **with** **cooked** **sweet**
釉面 甜的 土豆 或者 壁球 : 代替 胡萝卜 和 洋葱 和 煮熟 甜的
[pə'tetoz] [ɔːr] ['pɑːrˌbɔɪld] ['wɪntər] [skwɑːʃ] .
potatoes **or** **parboiled** **winter** **squash** **.**
土豆 或者 半熟 冬天 壁球 .

蜜汁红薯或南瓜：用煮熟的红薯或半煮熟的冬南瓜代替胡萝卜和洋葱。

[mæʃt] [swiːt] [pə'teɪtoʊ] ['kæsəroʊl]
MASHED **SWEET** **POTATO** **CASSEROLE**
捣碎 甜的 土豆 沙锅

红薯泥砂锅

3½ [kʌps] [mæʃt] [swiːt] [pə'tetoz]
3½ **cups** **mashed** **sweet** **potatoes**
3½ 杯子 捣碎 甜的 土豆

3.5 杯红薯泥

⅓ [tuː; tə] ½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
⅓ **to** **½** **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
⅓ 到 ½ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 至 ½ 杯奶奶的糖蜜

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , [meltid]
3 tablespoons butter or margarine , melted
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 融化

3汤匙融化的黄油或人造黄油

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]
½ teaspoon grated lemon or orange rind
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 或者 橙子 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮或橙皮

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

['mɑːrʃmɛloʊz]
Marshmallows
棉花糖

棉花糖

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[kəm'baɪn] [swiːt] [pə'tetoz] , [mə'læsɪz] , ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , ['lemən] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] , [ænd; ənd]
Combine sweet potatoes , molasses , butter or margarine , lemon or orange rind , and
结合 甜的 土豆 , 糖蜜 , 黄油 或者 人造黄油 , 柠檬 或者 橙子 果皮 , 和
[sɔːlt] .
salt .
盐 .

将红薯、糖蜜、黄油或人造黄油、柠檬或橙皮和盐混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] [ɪf] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [tuː] [draɪ] .
Add a little milk if potatoes are too dry .
添加 一个 小的 牛奶 如果 土豆 是 也 干燥 .

如果土豆太干，可以加一点牛奶。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['kæsəroʊl] .
Pour into casserole .
倒 进入 沙锅 .

倒入砂锅中。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] ['mɑːrʃmɛloʊz] .
Top with marshmallows .
顶部 和 棉花糖 .

上面放上棉花糖。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [swiːt] [pə'tetoz] [ɑːr; ər][hɑːt][ænd; ənd] ['mɑːrʃmɛloʊz] [hæv; həv] [braʊn]
Bake 30 minutes or until sweet potatoes are hot and marshmallows have browned
烤 - 分钟 或者 直到 甜的 土豆 是 热的 和 棉花糖 有 棕色
.
:
.

烤 30 分钟或直到红薯变热、棉花糖变成棕色。

[jiːld] : [eɪt] ['sɜːvɪŋz] . ['sɛvən]
YIELD : 8 servings . 7
屈服 : 8 份量 . 7

份量：8人份。

['lɑːdʒɪkli] [mə'læsɪz] . . . .
Logically **Molasses** . . . .
逻辑上 糖蜜 . . . .

从逻辑上讲，糖蜜.....

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

['tɔpiŋz] , ['frɔːstɪŋ] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz]
TOPPINGS **,** **FROSTINGS** **AND** **SAUCES**
配料 , 糖霜 和 酱汁

配料、糖霜和酱汁

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[paɪz]
PIES
馅饼

馅饼

DESSERTS8
DESSERTS8
DESSERTS8

甜点8

[plæn'teɪʃ(ə)n] [keɪk]
PLANTATION **CAKE**
种植园 蛋糕

种植园蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **enriched** **flour**
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1½ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **double** **-** **acting** **or** **1½** **teaspoons** **cream** **of** **tartar** **baking** **powder**
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

1½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1½ **teaspoons** **cinnamon**
1½ 茶匙 肉桂

1½茶匙肉桂

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] ['grænd,maːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 375° [ef] . (['maːdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[kriːm] [tə'geðər] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ʃʊgər] , ['soʊdə] , [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] .
Cream together shortening , sugar , soda , and lemon rind .
奶油 一起 缩短 , 糖 , 苏打 , 和 柠檬 果皮 .

将起酥油、糖、小苏打和柠檬皮混合搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[stɜːr] [ɪn] ½ [kʌp] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .
Stir in ½ cup flour mixture .
搅拌 在 ½ 杯子 面粉 混合物 .

拌入半杯面粉混合物。

[biːt] [ɪn] [egz] .
Beat in eggs .
打 在 鸡蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] ([ə'baʊt] ⅓ [ʌv; əv] [iːtʃ] [æt; ət] [ə; eɪ]
Add milk alternately with remaining flour mixture (about ⅓ of each at a
添加 牛奶 交替 和 其余的 面粉 混合物 (关于 ⅓ 的 每个 在 一个
[taɪm]) .
time) .
时间) .

将牛奶与剩余的面粉混合物交替加入（每次加入约三分之一的牛奶和三分之一的面粉）。

[biːt] ½ ['mɪnɪt] .
Beat ½ minute .
打 ½ 分钟 .

搅拌半分钟。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [wel] - [griːst] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , [raʊnd] , [eɪt] - [ɪntʃ] ,
Bake 25 minutes or until done in 2 well - greased , lightly floured , round , 8 - inch ,
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 2 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 圆形的 , 8 - 英寸 ,
['leɪər] [keɪk] [pænz] .
layer cake pans .
层 蛋糕 平底锅 .

在两个涂抹了油脂、撒了少许面粉的圆形 8 英寸分层蛋糕模具中烘烤 25 分钟或直至烤熟。

[kuːl] ; [frɔːst] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Cool ; frost as desired .
凉爽的 ; 霜 作为 想要的 .

冷却后，根据需要进行霜冻。

[jiːld] : - ['sɜːvɪŋz] .
YIELD : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

['mɑːrb(ə)l] [keɪk]
MARBLE CAKE
大理石 蛋糕

大理石蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]
2 cups sifted cake flour
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] [θriː] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons double - acting or 3 teaspoons cream of tartar baking powder
2 茶匙 双倍的 - 表演 或者 3 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

2茶匙双效泡打粉或3茶匙塔塔粉

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

¼ [kʌp] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

¼ ['ti:spu:n] [kloʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

[sɪft] [tə'geðər] [fɜ:rst] [θri:] [ɪn'gri:diənts] .
Sift together first three ingredients .
筛 一起 第一的 三 原料 .

将前三种原料一起过筛。

[kri:m] [tə'geðər] ['ʃɔ:rtnɪŋ] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Cream together shortening , sugar , and vanilla .
奶油 一起 缩短 , 糖 , 和 香草 .

将起酥油、糖和香草精搅打均匀。

[bi:t] [ɪn] [egz] .
Beat in eggs .
打 在 鸡蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ di: 'di:] [mɪlk] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .
Add milk alternately with flour mixture .
添加 牛奶 交替 和 面粉 混合物 .

牛奶和面粉混合物交替加入。

[bi:t] ½ ['mɪnɪt] .
Beat ½ minute .
打 ½ 分钟 .

搅拌半分钟。

[pleɪs] ⅓ [ʌv; əv] ['bætər] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔ:l] [boʊl] ; [stɜ:r] [ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .
Place ⅓ of batter in a small bowl ; stir in molasses and spices .
地方 ⅓ 的 连击 在 一个 小的 碗 ; 搅拌 在 糖蜜 和 香料 .

将三分之一的面糊放入小碗中；拌入糖蜜和香料。

[pɔ:r] [laɪt] [ænd; ənd] [dɑ:rk] ['bætəz] ['ɔ:ltərnətli] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [wel] - [gri:st] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , [eɪt] - [ɪntʃ] ,
Pour light and dark batters alternately into a well - greased , lightly floured , 8 - inch ,
倒 光 和 黑暗的 击球手 交替 进入 一个 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 8 - 英寸 ,

将浅色和深色面糊交替倒入一个涂好油脂、撒上少许面粉的 8 英寸模具中，

[tu:b] [keɪk] [pæn] [ɔ:r] ['ɪntu:] [ə; eɪ] 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
tube cake pan or into a 9x9x2 - inch pan .
管子 蛋糕 平底锅或者 进入 一个 9x9x2 - 英寸 平底锅 .

可以用中空蛋糕模具，也可以用 9x9x2 英寸的烤盘。

[beɪk] [tuːb] [keɪk] [wʌn] ['aʊər] [ɪn] ['mɑːdərətli] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (325° [ef] .) ;

Bake	tube	cake	1	hour	in	moderately	slow	oven	(	325°	F	.	)	;
烤	管子	蛋糕	1	小时	在	中等程度	慢的	烤箱	(	325°	F	.	)	;

将管状蛋糕放入中低温烤箱（325°F）烘烤 1 小时；

[ðə; ði] 9x9x2 - [ɪntʃ] [keɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) .

the	9x9x2	-	inch	cake	45	minutes	in	moderate	oven	(	350°	F	.	)	.
这	9x9x2	-	英寸	蛋糕	-	分钟	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	.

将 9x9x2 英寸的蛋糕放入中等温度的烤箱（350°F）烘烤 45 分钟。

[frɔːst] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

Frost	as	desired	.
霜	作为	想要的	.

根据个人喜好进行霜冻。

[jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz] .

YIELD	:	12	servings	.
屈服	:	-	份量	.

份量：12人份。

['æpəlˌsɔːs] [keɪk] ([wʌn] - [boʊl] ['meθəd])

APPLESAUCE	CAKE	(	one	-	bowl	method	)
苹果酱	蛋糕	(	一	-	碗	方法	)

苹果酱蛋糕（一碗法）

([hæv; həv] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr])

(	Have	all	ingredients	at	room	temperature	)
(	有	全部	原料	在	房间	温度	)

（所有食材均需处于室温）

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]

2	cups	sifted	cake	flour
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1½ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	teaspoon	double	-	acting	or	1½	teaspoons	cream	of	tartar	baking	powder
1	茶匙	双倍的	-	表演	或者	1½	茶匙	奶油	的	鞑靼	烘烤	粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

¾ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

¾	teaspoon	soda
¾	茶匙	苏打

¾茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

¼	teaspoon	cinnamon
¼	茶匙	肉桂

¼茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¼	teaspoon	nutmeg
¼	茶匙	肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

⅓ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
⅓ cup GRANDMA'S MOLASSES
⅓ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [kʌp] [ˌʌn'swiːtnd] ['æpəlˌsɔːs]
1 cup unsweetened applesauce
1 杯子 无糖 苹果酱

杯无糖苹果酱

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [fɜːrst] ['sev(ə)n] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['mɪksɪŋ] [boʊl] .
Sift first seven ingredients into a mixing bowl .
筛 第一的 七 原料 进入 一个 混合 碗 .

将前七种原料筛入搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] ['æpəlˌsɔːs] .
Add shortening , molasses , and applesauce .
添加 缩短 , 糖蜜 , 和 苹果酱 .

加入起酥油、糖蜜和苹果酱。

[mɪks] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['flaʊər] [ɪz] ['dæmpənd] .
Mix until all flour is dampened .
混合 直到 全部 面粉 是 潮湿 .

搅拌至所有面粉都湿润为止。

[biːt] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [baɪ] [hænd] [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] ([loʊ] [spiːd]) .
Beat 2 minutes by hand or electric beater (low speed) .
打 2 分钟 经过 手 或者 电的 击打者 (低的 速度) .

用手或电动搅拌器（低速）搅拌 2 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] . [naɪn]
Add eggs . 9
添加 鸡蛋 . 9

加入鸡蛋。9

[biːt] [ˌtuː'tuː] [mɔːr] ['mɪnɪts] .
Beat 2 more minutes .
打 2 更多的 分钟 .

再打两分钟。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [wel] - [griːst] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , [raʊnd] , [eɪt] - [ɪntʃ] , ['leɪər] - [keɪk] [pænz] .
Bake 25 minutes or until done in 2 well - greased , lightly floured , round , 8 - inch , layer - cake pans .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 2 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 圆形的 , 8 - 英寸 , 层 - 蛋糕 平底锅 .

在两个涂抹了油脂、撒了少许面粉的圆形 8 英寸分层蛋糕模具中烘烤 25 分钟或直至烤熟。

[kuːl] ; [frɔːst][wɪð; wɪθ] [məˈlæsɪz] ['mokər] ['frɔːstɪŋ] ([peɪdʒ] -) .
Cool ; frost with MOLASSES MOCHA FROSTING (page 11) .
凉爽的 ; 霜 和 糖蜜 摩卡 糖霜 (页 -) .

冷却；用糖蜜摩卡糖霜（第 11 页）进行糖霜处理。

[jiːld] : - ['sɜːvɪŋz] .
YIELD : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[məˈlæsɪz] ['feðər] [keɪk] ([wʌn] - [boʊl] ['meθəd])
MOLASSES FEATHER CAKE (one - bowl method)
糖蜜 羽毛 蛋糕 (一 - 碗 方法)

糖蜜羽毛蛋糕（一碗法）

([hæv; həv][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr])
(Have all ingredients at room temperature)
(有 全部 原料 在 房间 温度)

（所有食材均需处于室温）

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]
2¼ cups sifted cake flour
2¼ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2¼ 杯过筛蛋糕粉

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1½ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon double - acting or 1½ teaspoons cream of tartar baking powder
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

¾ [kʌp] ['grænd͵mɑːz] [məˈlæsɪz]
¾ cup GRANDMA'S MOLASSES
¾ 杯子 奶奶的 糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

[͵tuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['fleɪvərɪŋ]
1 teaspoon flavoring
1 茶匙 调味

1茶匙调味料

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft][fɜːrst][faɪv] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː]['mɪksɪŋ] [boʊl] .
Sift first five ingredients into mixing bowl .
筛 第一的 五 原料 进入 混合 碗 .

将前五种原料筛入搅拌碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [mə'læsɪz] , [egz] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Add shortening , molasses , eggs , and flavoring .
添加 缩短 , 糖蜜 , 鸡蛋 , 和 调味 .

加入起酥油、糖蜜、鸡蛋和调味料。

[mɪks][ʌn'tɪl][ɔːl]['flaʊər][ɪz] ['dæmpənd] .
Mix until all flour is dampened .
混合 直到 全部 面粉 是 潮湿 .

搅拌至所有面粉都湿润为止。

[biːt] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [baɪ][hænd][ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] ([loʊ] [spiːd]) .
Beat 2 minutes by hand or electric beater (low speed) .
打 2 分钟 经过 手 或者 电的 击打者 (低的 速度) .

用手或电动搅拌器（低速）搅拌 2 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] .
Add milk .
添加 牛奶 .

加入牛奶。

[biːt] [ˌtuː'tuː] [mɔːr] ['mɪnɪts] .
Beat 2 more minutes .
打 2 更多的 分钟 .

再打两分钟。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn][ˌtuː'tuː] [wel] - [griːst] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , [raʊnd] , [eɪt] - [ɪntʃ] ,
Bake 25 minutes or until done in 2 well - greased , lightly floured , round , 8 - inch ,
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 2 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 圆形的 , 8 - 英寸 ,
['leɪər] [keɪk] [pænz] .
layer cake pans .
层 蛋糕 平底锅 .

在两个涂抹了油脂、撒了少许面粉的圆形 8 英寸分层蛋糕模具中烘烤 25 分钟或直至烤熟。

[kuːl] ; [frɔːst][æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Cool ; frost as desired .
凉爽的 ; 霜 作为 想要的 .

冷却后，根据需要进行霜冻。

[jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz] .
YIELD : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[spaɪst] ['feðər] [keɪk] : [ə'mɪt] ['fleɪvərɪŋ] .
Spiced Feather Cake : Omit flavoring .
加香料 羽毛 蛋糕 : 忽略 调味 .

香料羽毛蛋糕：不加香料。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , ½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz] .

Add	**1**	**teaspoon**	**cinnamon**	**,**	**½**	**teaspoon**	**nutmeg**	**,**	**and**	**¼**	**teaspoon**	**cloves**	**.**
添加	1	茶匙	肉桂	,	½	茶匙	肉豆蔻	,	和	¼	茶匙	丁香	.

加入 1 茶匙肉桂粉、½ 茶匙肉豆蔻粉和 ¼ 茶匙丁香粉。

[mə'læsɪz] [spʌndʒ] [keɪk]

MOLASSES	**SPONGE**	**CAKE**
糖蜜	海绵	蛋糕

糖蜜海绵蛋糕

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**cake**	**flour**
1	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

杯过筛蛋糕粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[faɪv] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

5	**eggs**	**,**	**separated**
5	鸡蛋	,	分开

5个鸡蛋，分开

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

½	**cup**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
½	杯子	奶奶的	糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]

1	**tablespoon**	**grated**	**orange**	**rind**
1	汤匙	磨碎的	橙子	果皮

1汤匙磨碎的橙皮

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

1½	**teaspoons**	**grated**	**lemon**	**rind**
1½	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

2	**teaspoons**	**lemon**	**juice**
2	茶匙	柠檬	汁

2茶匙柠檬汁

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 325° [ef] . (['mɑːdərətli] [sloʊ]) .

Heat	**oven**	**to**	**325°**	**F**	**.**	**(**	**moderately**	**slow**	**)**	**.**
热	烤箱	到	325°	F	.	(	中等程度	慢的	)	.

将烤箱预热至 325°F（中低速）。

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər][ænd; ənd][sɔːlt] .

Sift	**together**	**flour**	**and**	**salt**	**.**
筛	一起	面粉	和	盐	.

将面粉和盐一起过筛。

[biːt] [eg] [joʊk] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri][ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]['lemən] - ['kʌlərd] .

Beat	**egg**	**yolks**	**with**	**rotary**	**or**	**electric**	**beater**	**until**	**thick**	**and**	**lemon**	**-**	**colored**	**.**
打	蛋	蛋黄	和	旋转	或者	电的	击打者	直到	厚的	和	柠檬	-	有色	.

用旋转式或电动打蛋器将蛋黄打至浓稠且呈柠檬色。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Gradually beat in sugar and molasses .
逐步地 打 在 糖 和 糖蜜 .

逐渐加入糖和糖蜜，搅拌均匀。

[ðen] , [baɪ][ðə; ðɪ] [klɑːk] , [biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri][ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['biːtər] ([loʊ] [spiːd]) [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] [θriː] ['mɪnɪts] .
Then , by the clock , beat with rotary or electric beater (low speed) an additional 3 minutes .
然后 , 经过 这 钟 , 打 和 旋转 或者 电的 击打者 (低的 速度) 一个 额外的 3 分钟 .

然后，按照时间，用旋转式或电动搅拌器（低速）再搅拌 3 分钟。

[stɜːr][ɪn] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] , ['lemən] [raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs] .
Stir in orange rind , lemon rind and juice .
搅拌 在 橙子 果皮 , 柠檬 果皮 和 汁 .

拌入橙皮、柠檬皮和柠檬汁。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['mɪkstʃər] , ⅓ [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['mɪksɪŋ] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add flour mixture , ⅓ at a time , mixing each addition until smooth .
添加 面粉 混合物 , ⅓ 在 一个 时间 , 混合 每个 添加 直到 光滑的 .

分三次加入面粉混合物，每次加入三分之一，搅拌至顺滑。

[wen] [ɔːl]['flaʊər][hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] , [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] ([ə'baʊt] ½ ['mɪnɪt]) .
When all flour has been added , beat until light and fluffy (about ½ minute) .
什么时候全部 面粉 有 到过 额外 , 打 直到 光 和 蓬松的 (关于 ½ 分钟) .

加入所有面粉后，搅拌至蓬松轻盈（约半分钟）。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][stænd][ɪn] [piːks] , [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] ;
Beat egg whites until stiff enough to stand in peaks , but not dry ;
打 蛋 白人 直到 僵硬的 足够的 到 站立 在 高峰 , 但 不是 干燥 ;

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打发至干。

[foʊld] ([baɪ][hænd]) ['ɪntuː] ['bætər] .
fold (by hand) into batter .
折叠 (经过 手) 进入 连击 .

用手将其拌入面糊中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][æn; ən] [ʌn'griːst] , [naɪn] - [ɪntʃ] , [tuːb] [keɪk] [pæn] .
Bake 45 minutes in an ungreased , 9 - inch , tube cake pan .
烤 - 分钟 在 一个 未涂油的 , 9 - 英寸 , 管子 蛋糕 平底锅 .

在未涂油的 9 英寸中空蛋糕模具中烘烤 45 分钟。

[tɜːrn] [keɪk] [pæn] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [ɑːn]['waɪər] ['kuːlər] .
Turn cake pan upside down on wire cooler .
转动 蛋糕 平底锅 上行 向下 在 金属丝 冷却器 .

将蛋糕模具倒扣在冷却架上。

[ɪf] [keɪk] [hæz; həz][nɑːt] [drɑːpt] [aʊt][ʌv; əv][pæn] [wen] [koʊld] , ['luːs(ə)n][frʌm; frəm][saɪdz][wɪð; wɪθ] ['spætʃələ] .
If cake has not dropped out of pan when cold , loosen from sides with spatula .
如果 蛋糕 有 不是 掉落 出去 的 平底锅什么时候 寒冷的 , 松开 从 侧面 和 抹刀 .

如果蛋糕冷却后没有从模具中脱模，用抹刀沿模具边缘轻轻划开即可。

[jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz] . -
YIELD : 12 servings . 10
屈服 : - 份量 . -

份量：12人份。

['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]
DEVIL'S **FOOD** **CAKE**
魔鬼的 食物 蛋糕

魔鬼蛋糕

⅔ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅔ **cup** **shortening**
⅔ 杯子 缩短

⅔ 杯起酥油

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **soda**
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

⅔ [kʌp] ['grænd͵mɑːz] [mə'læsɪz]
⅔ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
⅔ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅔ 杯奶奶的糖蜜

[θriː] [skwer] ['bɪtər] ['tʃɔːklət]
3 **squares** **bitter** **chocolate**
3 正方形 苦的 巧克力

3块苦巧克力

[͵tuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk]
¾ **cup** **sour** **milk**
¾ 杯子 酸的 牛奶

¾ 杯酸奶

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]
1½ **cups** **sifted** **enriched** **flour**
1½ 杯子 筛过的 富含 面粉

1.5 杯过筛的精制面粉

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat **oven** **to** **375°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[kriːm] [tə'geðər] [fɜːrst] [faɪv] [ɪn'griːdiənts] .
Cream **together** **first** **five** **ingredients** **.**
奶油 一起 第一的 五 原料 .

前五种原料混合搅拌均匀。

[stɜːr][ɪn] [mə'læsɪz] .
Stir **in** **molasses** **.**
搅拌 在 糖蜜 .

加入糖蜜搅拌。

[melt] ['tʃɔːklət] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['ʃɔːrtnɪŋ] - ['ʃʊgər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Melt **chocolate** **over** **hot** **water** **;** **add** **to** **shortening** **-** **sugar** **,** **etc** **.** **,**
熔化 巧克力 超过 热的 水 ; 添加 到 缩短 - 糖 , ETC . ,
['mɪkstʃər] .
mixture **.**
混合物 .

将巧克力隔水融化；加入起酥油、糖等混合物中。

[biːt] [ɪn] [egz] .
Beat **in** **eggs** **.**
打 在 鸡蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː]['saʊər][mɪlk] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] ([ə'baʊt] ⅓ [ʌv; əv] [iːtʃ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]) .
Add **sour** **milk** **alternately** **with** **flour** **(** **about** **⅓** **of** **each** **at** **a** **time** **)** **.**
添加 酸的 牛奶 交替 和 面粉 (关于 ⅓ 的 每个 在 一个 时间) .

将酸奶和面粉交替加入（每次加入约三分之一的酸奶和三分之一面粉）。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn][ˌtuː'tuː] [wel] - [griːst] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , [raʊnd] , [eɪt] - [ɪntʃ] ,
Bake **25** **minutes** **or** **until** **done** **in** **2** **well** **-** **greased** **,** **lightly** **floured** **,** **round** **,** **8** **-** **inch** **,**
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 2 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 圆形的 , 8 - 英寸 ,
['leɪər] [keɪk] [pænz] .
layer **cake** **pans** **.**
层 蛋糕 平底锅 .

在两个涂抹了油脂、撒了少许面粉的圆形 8 英寸分层蛋糕模具中烘烤 25 分钟或直至烤熟。

[kuːl] ; [frɔːst][æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Cool **;** **frost** **as** **desired** **.**
凉爽的 ; 霜 作为 想要的 .

冷却后，根据需要进行霜冻。

[jiːld] : - ['sɝːvɪŋz] .
YIELD **:** **12** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[oʊld] ['fæʃnd] [fruːt] [keɪk]
OLD **FASHIONED** **FRUIT** **CAKE**
老的 造型 水果 蛋糕

老式水果蛋糕

(['hevi] [wɪð; wɪθ][fruːt])
(**heavy** **with** **fruit** **)**
(重的 和 水果)

（富含水果）

2½ ['paʊndz] .
2½ **lbs** **.**
2½ 磅 .

2.5磅

(6¼ [kʌps]) ['reɪzɪnz] , [kʌt][ɪn][hæf]
(**6¼** **cups** **)** **raisins** **,** **cut** **in** **half**
(6¼ 杯子) 葡萄干 , 切 在 一半

（6¼ 杯）葡萄干，切成两半

½ ['el biː] . (1¼ [kʌps]) ['kændid] ['tʃeriːz] , [slaɪst]
½ lb . (1¼ cups) candied cherries , sliced
½ 磅 . (1¼ 杯子) 脯 樱桃 , 切片

½磅（1¼杯）蜜饯樱桃，切片

½ ['el biː] . (1¼ [kʌps]) ['kændid] ['paɪnæp(ə)l] , [slaɪst]
½ lb . (1¼ cups) candied pineapple , sliced
½ 磅 . (1¼ 杯子) 脯 菠萝 , 切片

½磅（1¼杯）蜜饯菠萝，切片

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

([ˌtuːˈtuː] [kʌps]) [pɪˈkɑːnz] , ['kɔːrsli] [tʃɑːpt]
(2 cups) pecans , coarsely chopped
(2 杯子) 山核桃 , 粗略地 切碎

（2 杯）山核桃，粗切

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

([ˌtuːˈtuː] [kʌps]) [blæntʃt] ['ɑːməndz] , [slaɪst]
(2 cups) blanched almonds , sliced
(2 杯子) 焯水 杏仁 , 切片

（2 杯）去皮杏仁片

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

奶奶给妈妈和女儿的食谱(Grandma's Recipes for Mother and Daughter)
第2/4页

¾ ['el biː] .
¾ lb .
¾ 磅 .

¾磅

([ˌtuːˈtuː] [kʌps]) ['sɪtrən] , ['θɪnli] [slaɪst]
(2 cups) citron , thinly sliced
(2 杯子) 香橼 , 薄薄的 切片

（2 杯）香橼，切成薄片

¼ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]
¼ cup sifted enriched flour
¼ 杯子 筛过的 富含 面粉

¼ 杯过筛的精制面粉

[juːz] [tuː; tə] ['tendəraɪz] [fruːt] :
use to tenderize fruit :
使用 到 嫩化 水果 :

用于软化水果:

[wʌn] [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

1 杯奶奶的糖蜜

½ [kʌp] ['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[keɪk] ['bætər] :
Cake Batter :
蛋糕 连击 :

蛋糕糊:

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

1½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1½ teaspoons cinnamon
1½ 茶匙 肉桂

1½茶匙肉桂

1¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
1¼ teaspoons nutmeg
1¼ 茶匙 肉豆蔻

1¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
1 **teaspoon** **allspice**
1 茶匙 多香果

1茶匙五香粉

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
½ **teaspoon** **cloves**
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ [ˌɛs'kjuː] . ['bɪtər] ['tʃɔːklət] , [meltid]
½ **sq** **.** **bitter** **chocolate** **,** **melted**
½ 平方 . 苦的 巧克力 , 融化

半块苦巧克力，融化

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]
1 **cup** **butter** **or** **margarine**
1 杯子 黄油 或者 人造黄油

杯黄油或人造黄油

[sɪks] [egz] , [ʌn'biːtn]
6 **eggs** **,** **unbeaten**
6 鸡蛋 , 不败

6个未打散的鸡蛋

1¼ [kʌps] ['ʃʊgər]
1¼ **cups** **sugar**
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

½ [kʌp] [mɪlk]
½ **cup** **milk**
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[tuː; tə] ['freʃn] [ænd; ənd] ['tendəraɪz] [fruːt] :
To **Freshen** **and** **Tenderize** **Fruit** **:**
到 清新 和 嫩化 水果 :

使水果新鲜嫩化：

[hiːt] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Heat **molasses** **and** **water** **to** **boiling** **point** **.**
热 糖蜜 和 水 到 沸腾 观点 .

将糖蜜和水加热至沸腾。

['grædʒuəli] [stɜːr] [ɪn] [fruːt] [ænd; ənd] [nʌts] [tuː; tə] [koʊt] [iːtʃ] [piːs] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] .
Gradually **stir** **in** **fruit** **and** **nuts** **to** **coat** **each** **piece** **with** **syrup** **.**
逐步地 搅拌 在 水果 和 坚果 到 外套 每个 片 和 糖浆 .

慢慢拌入水果和坚果，使每一块都裹上糖浆。

['sloʊli] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ɔːl] ['lɪkwɪd] [ɪz] [əb'zɔːrbd] [baɪ] [fruːt] ([ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts]) .
Slowly **cook** **until** **all** **liquid** **is** **absorbed** **by** **fruit** **(** **about** **5** **minutes** **)** **.**
缓慢地 厨师 直到 全部 液体 是 吸收 经过 水果 (关于 5 分钟) .

慢火煮至所有液体都被水果吸收（约 5 分钟）。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] .
Stir **constantly** **.**
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[pleɪs] [fruːt] [ɑːn] [lɑːrdʒ] ['plætərz] [tuː; tə] [kəm'pliːtli] [kuːl] .
Place **fruit** **on** **large** **platters** **to** **completely** **cool** **.**
地方 水果 在 大的 拼盘 到 完全地 凉爽的 .

将水果放在大盘子上，使其完全冷却。

[stɜːr] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] .
Stir occasionally .
搅拌 偶尔 .

偶尔搅拌一下。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈædɪŋ] [fruːt] [tuː; tə] [keɪk] [ˈbætər] , [mɪks] [fruːt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ¼ [kʌp] [ˈflaʊər] .
Just before adding fruit to cake batter , mix fruit with the ¼ cup flour .
只是 前 添加 水果 到 蛋糕 连击 , 混合 水果 和 这 ¼ 杯子 面粉 .

在将水果加入蛋糕糊之前，先将水果与 1/4 杯面粉混合。

[tuː; tə] [mɪks] [keɪk] : [sɪft] [təˈgeðər] [ˈflaʊər] , [ˈsoʊdə] , [ænd; ənd] [ˈspaɪsɪz] .
To Mix Cake : Sift together flour , soda , and spices .
到 混合 蛋糕 : 筛 一起 面粉 , 苏打 , 和 香料 .

制作蛋糕：将面粉、小苏打和香料一起过筛。

[kriːm] [təˈgeðər] [ˈbʌtər] [ɔːr] [ˈmɑːrdʒərən] , [ˈʃʊgər] , [ænd; ənd] [ˈtʃɔːklət] .
Cream together butter or margarine , sugar , and chocolate .
奶油 一起 黄油 或者 人造黄油 , 糖 , 和 巧克力 .

将黄油或人造黄油、糖和巧克力搅打均匀。

[biːt] [ɪn] [θriː] [egz] .
Beat in 3 eggs .
打 在 3 鸡蛋 .

打入3个鸡蛋。

[stɜːr] [ɪn] ½ [kʌp] [ˈflaʊər] [ˈmɪkstʃər] ; [biːt] [ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [θriː] [egz] .
Stir in ½ cup flour mixture ; beat in remaining 3 eggs .
搅拌 在 ½ 杯子 面粉 混合物 ; 打 在 其余的 3 鸡蛋 .

拌入 ½ 杯面粉混合物；打入剩余的 3 个鸡蛋。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] .
Add remaining dry ingredients alternately with milk .
添加 其余的 干燥 原料 交替 和 牛奶 .

剩余的干料与牛奶交替加入。

[stɜːr] [ɪn] [ˈfreʃənd] [fruːt] .
Stir in freshened fruit .
搅拌 在 清新 水果 .

拌入新鲜水果。

[laɪn] [ˈbɔtəms] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] [ˌtuːˈtuː] [griːst] , [tuːb] [keɪk] [pænz] , ([ˈmeʒərɪŋ] [eɪt] [ɪntʃɪz] [əˈkrɔːs] [ˈbɑːtəm]) .
Line bottoms and sides of 2 greased , tube cake pans , (measuring 8 inches across bottom) .
线 底部 和 侧面 的 2 涂油 , 管子 蛋糕 平底锅 , (测量 8 英寸 穿过 底部) .

在两个抹了油的中空蛋糕模具（底部直径为 8 英寸）的底部和侧面铺上纸巾。

[griːs] [ˈpeɪpər] [wel] .
Grease paper well .
润滑脂 纸 出色地 .

在纸上抹上油脂。

[pɔːr] [ˈbætər] [ˈɪntuː] [pænz] .
Pour batter into pans .
倒 连击 进入 平底锅 .

将面糊倒入烤盘。

[beɪk] [θriː] [ˈaʊərz] [ɪn] [ˈveri] [sloʊ] [ˈʌv(ə)n] (275° [ef] .) , [ˈkiːpɪŋ] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ,
Bake 3 hours in very slow oven (275° F .) , keeping a large ,
烤 3 小时 在 非常 慢的 烤箱 (275° F .) , 保持 一个 大的 ,

用低温烤箱（275°F）烘烤3小时，保持大块食材新鲜。

[flæt] [pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ɑːn] [ræk] [ˌʌndər'niːθ] [keɪks] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] ['beɪkɪŋ]
flat pan of hot water on rack underneath cakes to prevent them from baking
平坦的平底锅 的 热的 水 在 架子 下 蛋糕 到 防止 他们 从 烘烤
[tuː] [draɪ] .
too dry .
也 干燥 .

在蛋糕烤架下放一盘热水，防止蛋糕烤得太干。

[tɜːrn] [keɪks] [aʊt] [ɑːn]['waɪər] ['kuːlər] ; [rɪ'muːv] [braʊn] ['peɪpər] .
Turn cakes out on wire cooler ; remove brown paper .
转动 蛋糕 出去 在 金属丝 冷却器 ; 消除 棕色的 纸 .

将蛋糕倒扣在冷却架上；撕掉牛皮纸。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn][bɑːks] [wen] [koʊld] .
Store in tightly closed tin box when cold .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 什么时候 寒冷的 .

冷藏后存放于密封的铁盒中。

[jiːld] : [eɪt] [paʊndz] . -
YIELD : 8 pounds . 11
屈服 : 8 磅 . -

产量：8磅11盎司

['tɔpiŋz] • ['frɔːstɪŋ] • ['sɔːsɪz]
TOPPINGS • FROSTINGS • SAUCES
配料 • 糖霜 • 酱汁

配料 · 糖霜 · 酱汁

[oʊld] ['ɪŋglɪʃ] [hɑːrd] [sɔːs]
OLD ENGLISH HARD SAUCE
老的 英语 难的 酱

老式英式硬酱

⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
⅓ cup butter or margarine
⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
2¼ cups sifted confectioners ' sugar
2¼ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

2¼ 杯过筛糖粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk]
1 tablespoon milk
1 汤匙 牛奶

1汤匙牛奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['fleɪvərɪŋ] [ɔːr] ½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]
1 teaspoon flavoring or ½ teaspoon grated orange rind
1 茶匙 调味 或者 ½ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

1茶匙调味料或½茶匙橙皮屑

[kriːm] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Cream butter or margarine until fluffy .
奶油 黄油 或者 人造黄油 直到 蓬松的 .

将黄油或人造黄油搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .

Add	**confectioners**	**'**	**sugar**	**alternately**	**with**	**milk**	**and**	**molasses**	**.**
添加	糖果商	-	糖	交替	和	牛奶	和	糖蜜	.

将糖粉与牛奶和糖蜜交替加入。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] [ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .

Add	**flavoring**	**or**	**orange**	**rind**	**.**
添加	调味	或者	橙子	果皮	.

加入调味料或橙皮。

[jiːld] :

YIELD	**:**
屈服	:

屈服:

1⅔ [kʌps] [hɑːrd] [sɔːs] .

1⅔	**cups**	**hard**	**sauce**	**.**
1⅔	杯子	难的	酱	.

1⅔ 杯硬酱。

[mə'læsɪz] [wɪpt] [kriːm]

MOLASSES	**WHIPPED**	**CREAM**
糖蜜	鞭打	奶油

糖蜜鲜奶油

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm]

½	**cup**	**heavy**	**cream**
½	杯子	重的	奶油

半杯浓奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]

1	**tablespoon**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
1	汤匙	奶奶的	糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ɔːr] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]

½	**teaspoon**	**vanilla**	**or**	**rum**	**extract**
½	茶匙	香草	或者	朗姆酒	提炼

½茶匙香草精或朗姆酒香精

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] ['ɔːlmoʊst] [stɪf] .

Whip	**cream**	**until**	**almost**	**stiff**	**.**
鞭	奶油	直到	几乎	僵硬的	.

将奶油打发至接近硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

Add	**molasses**	**and**	**flavoring**	**.**
添加	糖蜜	和	调味	.

加入糖蜜和调味料。

[biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	**until**	**stiff**	**.**
打	直到	僵硬的	.

打发至硬挺。

[sɜːrv] ['oʊvər] [hɑːt] ['dʒɪndʒərbred] [ɔːr] [spaɪs] [keɪk] .

Serve	**over**	**hot**	**gingerbread**	**or**	**spice**	**cake**	**.**
服务	超过	热的	姜饼	或者	香料	蛋糕	.

淋在热姜饼或香料蛋糕上即可。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz] .

YIELD	**:**	**6**	**servings**	**.**
屈服	:	6	份量	.

份量：6人份。

[mə'læsɪz] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ]
MOLASSES **BUTTER** **FROSTING**
糖蜜 黄油 糖霜

糖蜜奶油糖霜

⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
⅓ **cup** **butter** **or** **margarine**
⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
3 **cups** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
3 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

3杯过筛的糖粉

[wʌn] [eg] [waɪt] , [ʌn'biːtn]
1 **egg** **white** **,** **unbeaten**
1 蛋 白色的 , 不败

个未打发的蛋清

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] , ['lemən] , [ɔːr] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]
1 **teaspoon** **vanilla** **,** **lemon** **,** **or** **rum** **extract**
1 茶匙 香草 , 柠檬 , 或者 朗姆酒 提炼

1茶匙香草、柠檬或朗姆酒提取物

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
1 **tablespoon** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
2 **tablespoons** **milk**
2 汤匙 牛奶

2汤匙牛奶

[kriːm] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Cream **butter** **or** **margarine** **until** **fluffy** **.**
奶油 黄油 或者 人造黄油 直到 蓬松的 .

将黄油或人造黄油搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] , [eg] [waɪt] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Add **1** **cup** **confectioners** **'** **sugar** **,** **egg** **white** **,** **and** **flavoring** **.**
添加 1 杯子 糖果商 - 糖 , 蛋 白色的 , 和 调味 .

加入1杯糖粉、蛋清和调味料。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [rɪ'meɪnɪŋ] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Add **the** **remaining** **confectioners** **'** **sugar** **alternately** **with** **molasses** **and** **milk** **.**
添加 这 其余的 糖果商 - 糖 交替 和 糖蜜 和 牛奶 .

将剩余的糖粉与糖蜜和牛奶交替加入。

[mɪks] ['θɜːrəli] .
Mix **thoroughly** **.**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[spred] [ɑːn][tɑːps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tuː] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leər] [ɔːr][ɑːn][tɑːps][ʌv; əv] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ]
Spread **on** **tops** **and** **sides** **of** **two** **8** **-** **inch** **layers** **or** **on** **tops** **of** **two** **9** **-** **inch**
传播 在 最高额 和 侧面 的 二 8 - 英寸 层 或者 在 最高额 的 二 9 - 英寸
['leɪər] [keɪks] .
layer **cakes** **.**
层 蛋糕 .

涂抹在两个 8 英寸蛋糕层的顶部和侧面，或者涂抹在两个 9 英寸蛋糕层的顶部。

['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ] : [ˌeɪ diː 'diː][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['koʊkoʊ][ɔːr][wʌn] [skwer] ['bɪtər] ['tʃɔːklət] , [meltid]
Chocolate **Frosting** **:** **Add** **3** **tablespoons** **cocoa** **or** **1** **square** **bitter** **chocolate** **,** **melted**
巧克力 糖霜 : 添加 3 汤匙 可可 或者 1 正方形 苦的 巧克力 , 融化
.
:
.

巧克力糖霜：加入 3 汤匙可可粉或 1 块融化的苦巧克力。

[ə'mɪt] ['fleɪvərɪŋ] .
Omit **flavoring** **.**
忽略 调味 .

不加调味料。

[mə'læsɪz] ['mokər] ['frɔːstɪŋ] : [rɪ'pleɪs] [mɪlk][wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld] , ['dʌb(ə)l] - [streŋθ]
Molasses **Mocha** **Frosting** **:** **Replace** **milk** **with** **2** **tablespoons** **cold** **,** **double** **-** **strength**
糖蜜 摩卡 糖霜 : 代替 牛奶 和 2 汤匙 寒冷的 , 双倍的 - 力量
['kɔːfi] .
coffee **.**
咖啡 .

糖蜜摩卡糖霜：用 2 汤匙冷的双倍浓缩咖啡代替牛奶。

[ə'mɪt] ['fleɪvərɪŋ] .
Omit **flavoring** **.**
忽略 调味 .

不加调味料。

['ɔrɪndʒ] ['frɔːstɪŋ] : [ə'mɪt] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][mɪlk] .
Orange **Frosting** **:** **Omit** **flavoring** **and** **milk** **.**
橙子 糖霜 : 忽略 调味 和 牛奶 .

橙味糖霜：省略香料和牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] , [ænd; ənd] ½
Add **2** **tablespoons** **orange** **juice** **,** **1** **teaspoon** **grated** **orange** **rind** **,** **and** **½**
添加 2 汤匙 橙子 汁 , 1 茶匙 磨碎的 橙子 果皮 , 和 ½
['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən][raɪnd] .
teaspoon **grated** **lemon** **rind** **.**
茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 .

加入 2 汤匙橙汁、1 茶匙橙皮屑和 ½ 茶匙柠檬皮屑。

[bɔɪld] ['tæfi] ['frɔːstɪŋ]
BOILED **TAFFY** **FROSTING**
煮沸 太妃糖 糖霜

煮太妃糖糖霜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

½ [kʌp] ['wɔːtər]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

¼ [kʌp] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

- / - ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 / 16 teaspoon salt
- / - 茶匙 盐

1/1/4茶匙盐

[ˌtu:'tu:] [eg] [waɪts] , ['bi:tn]
2 egg whites , beaten
2 蛋 白人 , 被打败

2个蛋清，打散

[wʌn] ['ti:spu:n] ['fleɪvərɪŋ]
1 teaspoon flavoring
1 茶匙 调味

1茶匙调味料

['θɜ:rəli] [mɪks][fɜ:rst] [fɔ:r] [ɪn'gri:diənts] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] .
Thoroughly mix first four ingredients in a saucepan .
彻底 混合 第一的 四 原料 在 一个 平底锅 .

将前四种原料在平底锅中充分混合。

[kʊk] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜ:rɪŋ] , [tu:; tə][fɜ:rm] - [bɔ:l][steɪʤ] (245° [ef] .) .
Cook , without stirring , to firm - ball stage (245° F .) .
厨师 , 没有 搅拌 , 到 公司 - 球 阶段 (245° F .) .

煮至硬球阶段（245°F），无需搅拌。

['grædʒuəli] [bi:t] [hɑ:t] ['sɪrəp] ['ɪntu:] [eg] [waɪts] , ['bi:tn] [stɪf] [bʌt; bət][nɑ:t][draɪ] .
Gradually beat hot syrup into egg whites , beaten stiff but not dry .
逐步地 打 热的 糖浆 进入 蛋 白人 , 被打败 僵硬的 但 不是 干燥 .

将热糖浆逐渐倒入打发至硬性发泡但不要打干的蛋白中。

[kən'tɪnju:] ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [stændz][ɪn] [haɪ] [pi:ks] .
Continue beating until mixture stands in high peaks .
继续 殴打 直到 混合物 站立 在 高的 高峰 .

继续搅拌至混合物形成高耸的尖峰。

[bi:t] [ɪn] ['fleɪvərɪŋ] .
Beat in flavoring .
打 在 调味 .

加入调味料搅拌均匀。

([ɪf] ['frɔ:stɪŋ] ['hɑ:rdn] [bɪ'fɔ:r] ['spredɪŋ] , [bi:t] [ɪn][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər]) .
(If frosting hardens before spreading , beat in a few drops of hot water) .
(如果 糖霜 硬化 前 传播 , 打 在 一个 很少 滴 的 热的 水) .

（如果糖霜在涂抹前变硬，可以加入几滴热水搅拌。）

[spred] [ɑ:n][tɑ:ps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] [ɔ:r][ɑ:n][tɑ:ps][ʌv; əv][ˌtu:'tu:]['dʌz(ə)n]
Spread on tops and sides of two 9 - inch layers or on tops of 2 dozen
传播 在 最高额 和 侧面 的 二 9 - 英寸 层 或者 在 最高额 的 2 打
[kʌp] [keɪks] . -
cup cakes . 12
杯子 蛋糕 . -

涂抹在两个9英寸蛋糕层的顶部和侧面，或涂抹在两打纸杯蛋糕的顶部。[12]

[bə'nænə] [wɪp] ['tɑ:pɪŋ]
BANANA WHIP TOPPING
香蕉 鞭 配料

香蕉鲜奶油浇头

[wʌn] [eg] [waɪt] , [ʌn'biːtn]
1 **egg** **white** **,** **unbeaten**
1 蛋 白色的 , 不败

个未打发的蛋清

[ˌtuː'tuː][lɑːrdʒ][raɪp][bə'nænəz]
2 **large** **ripe** **bananas**
2 大的 成熟 香蕉

2根又大又熟的香蕉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
1 **tablespoon** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[pleɪs] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] - ['bɑːtəm] ['mɪksɪŋ] [boʊl] .
Place **all** **ingredients** **in** **a** **small** **-** **bottom** **mixing** **bowl** **.**
地方 全部 原料 在 一个 小的 - 底部 混合 碗 .

将所有食材放入一个底部较小的搅拌碗中。

[biːt] ['vɪgərəsli] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [ɔːr]['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Beat **vigorously** **with** **an** **electric** **or** **rotary** **beater** **until** **mixture** **is** **light** **and** **fluffy** **.**
打 大力 和 一个 电的 或者 旋转 击打者 直到 混合物 是 光 和 蓬松的 .

用电动或旋转式搅拌器用力搅拌，直到混合物变得轻盈蓬松。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns]['oʊvər] [skwer] [ʌv; əv][hɑːt]['dʒɪndʒərbred][ɔːr] [keɪk] .
Serve **at** **once** **over** **squares** **of** **hot** **gingerbread** **or** **cake** **.**
服务 在 一次 超过 正方形 的 热的 姜饼 或者 蛋糕 .

趁热淋在姜饼或蛋糕块上即可食用。

[jiːld] : [eɪt][tuː; tə] - ['sɜ˞ːvɪŋz] .
YIELD **:** **8** **to** **10** **servings** **.**
屈服 : 8 到 - 份量 .

份量：8至10人份。

[braʊn] ['bʌtər] ['frɔːstɪŋ]
BROWNED **BUTTER** **FROSTING**
棕色 黄油 糖霜

焦香黄油糖霜

⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
⅓ **cup** **butter** **or** **margarine**
⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]
3 **cups** **sifted** **confectioners** **'** **sugar**
3 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

3杯过筛的糖粉

[fɔːr][tuː; tə][faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kriːm] [ɔːr][ˌʌndaɪ'luːtɪd] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
4 **to** **5** **tablespoons** **light** **cream** **or** **undiluted** **evaporated** **milk**
4 到 5 汤匙 光 奶油 或者 未稀释的 蒸发 牛奶

4至5汤匙淡奶油或未稀释的淡炼乳

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
1 **tablespoon** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[braʊn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] .
Brown **butter** **or** **margarine** **in** **a** **saucepan** **.**
棕色的 黄油 或者 人造黄油 在 一个 平底锅 .

在平底锅中将黄油或人造黄油融化成棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ɔːr] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] [ænd; ənd]
Add **confectioners** **'** **sugar** **alternately** **with** **cream** **or** **evaporated** **milk** **and**
添加 糖果商 - 糖 交替 和 奶油 或者 蒸发 牛奶 和
[mə'læsɪz] .
molasses **.**
糖蜜 .

将糖粉与奶油或淡奶和糖蜜交替加入。

[spred] ['oʊvər][tɑːps][ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv] [tuː] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leɪər] [keɪks] .
Spread **over** **tops** **and** **sides** **of** **two** **8** **-** **inch** **layer** **cakes** **.**
传播 超过 最高额 和 侧面 的 二 8 - 英寸 层 蛋糕 .

涂抹在两个 8 英寸多层蛋糕的顶部和侧面。

['reɪz(ə)n] ['fɪlɪŋ]
RAISIN **FILLING**
葡萄干 填充

葡萄干馅

1½ [kʌps] ['siːdləs] ['reɪzɪnz] , [tʃɑːpt]
1½ **cups** **seedless** **raisins** **,** **chopped**
1½ 杯子 无籽 葡萄干 , 切碎

1.5 杯无籽葡萄干，切碎

¾ [kʌp]['wɔːtər]
¾ **cup** **water**
¾ 杯子 水

¾ 杯水

¼ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəl,spuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
2 **tablespoons** **cornstarch**
2 汤匙 玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
¼ **teaspoon** **cloves**
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
1 **tablespoon** **butter** **or** **margarine**
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

½ ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
½ teaspoon grated lemon rind
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

[graɪnd]['reɪzɪnz][ɪn] [fu:d] ['tʃɑ:pər] [twaɪs] , ['ju:zɪŋ] ['kɔ:rsɪst] [bleɪd] .
Grind raisins in food chopper twice , using coarsest blade .
研磨 葡萄干 在 食物 直升机 两次 , 使用 最粗糙 刀刃 .

用食物切碎机，用最粗的刀片将葡萄干切碎两次。

[ˌeɪ di: 'di:]['wɔ:tər] , [mə'læsɪz] , ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] , [ænd; ənd]['spaɪsɪz] .
Add water , molasses , cornstarch , and spices .
添加 水 , 糖蜜 , 玉米淀粉 , 和 香料 .

加入水、糖蜜、玉米淀粉和香料。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [klɪr] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .
Cook until mixture is thick and clear , stirring constantly .
厨师 直到 混合物 是 厚的 和 清除 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，直至混合物变得浓稠透明。

[stɜ:r][ɪn] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən][ænd; ənd]['lemən][raɪnd] .
Stir in butter or margarine and lemon rind .
搅拌 在 黄油 或者 人造黄油 和 柠檬 果皮 .

拌入黄油或人造黄油和柠檬皮。

[spred] [bɪ'twi:n] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] ['leər] [ɔ:r][ɑ:n][tɑ:ps][ʌv; əv] [tu:] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leɪər] [keɪks] .
Spread between two 9 - inch layers or on tops of two 8 - inch layer cakes .
传播 之间 二 9 - 英寸 层 或者 在 最高额 的 二 8 - 英寸 层 蛋糕 .

涂抹在两个 9 英寸蛋糕层之间，或者涂抹在两个 8 英寸蛋糕层顶部。

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[mə'læsɪz] ['oʊtmi:l] ['kʊkiz]
MOLASSES OATMEAL COOKIES
糖蜜 麦片 曲奇饼

糖蜜燕麦饼干

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

¼ ['ti:spu:n] ['soʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

1½ ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔ:r][ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [kri:m] [ʌv; əv]['tɑ:rtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1½ teaspoons double - acting or 2 teaspoons cream of tartar baking powder
1½ 茶匙 双倍的 - 表演 或者 2 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

1½茶匙双效泡打粉或2茶匙塔塔粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

1	**teaspoon**	**ginger**
1	茶匙	姜

1茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	**teaspoon**	**nutmeg**
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˌʌnˈkʊkt] [kwɪk] [oʊts]

2	**cups**	**uncooked**	**quick**	**oats**
2	杯子	生	快的	燕麦

杯未煮熟的快熟燕麦片

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**shortening**
½	杯子	缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

½	**cup**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
½	杯子	奶奶的	糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]

1	**teaspoon**	**grated**	**orange**	**rind**
1	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

1茶匙磨碎的橙皮

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]

2	**tablespoons**	**milk**
2	汤匙	牛奶

2汤匙牛奶

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]

½	**cup**	**raisins**
½	杯子	葡萄干

半杯葡萄干

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

½	**cup**	**chopped**	**nuts**
½	杯子	切碎	坚果

半杯碎坚果

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .

Heat	**oven**	**to**	**375°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**)**	**.**
热	烤箱	到	375°	F	.	(	缓和	)	.

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst]['sev(ə)n] [ɪn'griːdiənts] ; [mɪks][wɪð; wɪθ] [kwɪk] [oʊts] .

Sift	**together**	**first**	**seven**	**ingredients**	**;**	**mix**	**with**	**quick**	**oats**	**.**
筛	一起	第一的	七	原料	;	混合	和	快的	燕麦	.

将前七种原料一起过筛；与快熟燕麦片混合。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	**shortening**	**and**	**sugar**	**.**
奶油	缩短	和	糖	.

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] , [və'nɪlə] , [ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] .

Add	**molasses**	**,**	**vanilla**	**,**	**and**	**orange**	**rind**	**.**
添加	糖蜜	,	香草	,	和	橙子	果皮	.

加入糖蜜、香草精和橙皮。

[biːt] [ɪn] [eg] .

Beat	**in**	**egg**	**.**
打	在	蛋	.

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] , ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [nʌts] .

Add	**milk**	**,**	**raisins**	**,**	**and**	**nuts**	**.**
添加	牛奶	,	葡萄干	,	和	坚果	.

加入牛奶、葡萄干和坚果。

[stɜːr][ɪn]['flaʊər]['mɪkstʃər] .

Stir	**in**	**flour**	**mixture**	**.**
搅拌	在	面粉	混合物	.

拌入面粉混合物。

[drɑːp][frʌm; frəm] ['tiːspuːn] ['ɑːntə] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] .

Drop	**from**	**teaspoon**	**onto**	**greased**	**cooky**	**sheets**	**.**
降低	从	茶匙	到	涂油	饼干	纸张	.

用茶匙将面糊滴到涂了油的烤盘上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['kʊkiz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .

Bake	**12**	**minutes**	**or**	**until**	**cookies**	**have**	**lightly**	**browned**	**.**
烤	-	分钟	或者	直到	曲奇饼	有	轻轻	棕色	.

烘烤 12 分钟或直至饼干呈浅棕色。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn][bɑːks] .

Store	**in**	**tightly**	**closed**	**tin**	**box**	**.**
店铺	在	紧紧	关闭	锡	盒子	.

存放于密封的铁盒中。

[jiːld] : [fɔːr]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] . -

YIELD	**:**	**4**	**dozen**	**cookies**	**.**	**13**
屈服	:	4	打	曲奇饼	.	-

产量：4打饼干。13

[oʊld] ['fæʃnd] [sɔːft] [mə'læsɪz] ['kʊkiz]

OLD	**FASHIONED**	**SOFT**	**MOLASSES**	**COOKIES**
老的	造型	柔软的	糖蜜	曲奇饼

老式软糖蜜饼干

[fɔːr] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]

4	**cups**	**sifted**	**enriched**	**flour**
4	杯子	筛过的	富含	面粉

4杯过筛的精制面粉

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	**teaspoons**	**salt**
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['soʊdə]

2	**teaspoons**	**soda**
2	茶匙	苏打

2茶匙苏打水

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

2	**teaspoons**	**cinnamon**
2	茶匙	肉桂

2茶匙肉桂

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

2	**teaspoons**	**ginger**
2	茶匙	姜

2茶匙姜

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

½	**teaspoon**	**cloves**
½	茶匙	丁香

½茶匙丁香

[wʌn] [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	**cup**	**shortening**
1	杯子	缩短

杯起酥油

1½ [kʌps] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

1½	**cups**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
1½	杯子	奶奶的	糖蜜

1.5 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .

Heat	**oven**	**to**	**350°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**)**	**.**
热	烤箱	到	350°	F	.	(	缓和	)	.

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [sɪks] [ɪn'griːdiənts] .

Sift	**together**	**first**	**six**	**ingredients**	**.**
筛	一起	第一的	六	原料	.

将前六种原料一起过筛。

[melt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɪn] ['sɔːspæn] [lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] ['mɪksɪŋ] ['kʊkiz] .

Melt	**shortening**	**in**	**saucepan**	**large**	**enough**	**for**	**mixing**	**cookies**	**.**
熔化	缩短	在	平底锅	大的	足够的	为了	混合	曲奇饼	.

在足够大的平底锅中融化起酥油，以便搅拌饼干。

[stɜːr][ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Stir in molasses and sugar .
搅拌 在 糖蜜 和 糖 .

加入糖蜜和白砂糖。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Gradually add flour mixture .
逐步地 添加 面粉 混合物 .

逐渐加入面粉混合物。

[biːt] [ə'baʊt] - [stroʊks] .
Beat about 20 strokes .
打 关于 - 笔画 .

击打约20次。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][bɔːlz] ([gɑːlf] - [bɔːl][saɪz]) .
Shape into balls (golf - ball size) .
形状 进入 球 (高尔夫球 - 球 尺寸) .

揉成球状（高尔夫球大小）。

[pleɪs] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] .
Place on greased cooky sheets .
地方 在 涂油 饼干 纸张 .

放在抹了油的烤盘上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['kʊkiz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake 15 minutes or until cookies have lightly browned .
烤 - 分钟 或者 直到 曲奇饼 有 轻轻 棕色 .

烘烤15分钟或直至饼干表面呈浅棕色。

[stɔːr] [ɪn] ['kʌvərd] [stoʊn][dʒɑːr] .
Store in covered stone jar .
店铺 在 涵盖 石头 罐 .

储存在带盖的石罐中。

[jiːld] : [fɔːr]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
YIELD : 4 dozen cookies .
屈服 : 4 打 曲奇饼 .

产量：4 打饼干。

[krɪsp] [mə'læsɪz] ['kʊkiz]
CRISP MOLASSES COOKIES
脆 糖蜜 曲奇饼

香脆糖蜜饼干

[θriː][kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
3 cups sifted enriched flour
3 杯子 筛过的 富含 面粉

3杯过筛的精制面粉

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **soda**
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
2 **teaspoons** **ginger**
2 茶匙 姜

2茶匙姜

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
2 **teaspoons** **cinnamon**
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

¾ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¾ **cup** **shortening**
¾ 杯子 缩短

¾ 杯起酥油

1⅓ [kʌps] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
1⅓ **cups** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1⅓ 杯子 奶奶的 糖蜜

1⅓ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgər]
1 **tablespoon** **vinegar**
1 汤匙 醋

1汤匙醋

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° [ef] . (['mɑːdərətli] [hɑːt]) .
Heat **oven** **to** **400°** **F** **.** **(** **moderately** **hot** **)** **.**
热 烤箱 到 400° F . (中等程度 热的) .

将烤箱预热至华氏400度（中等温度）。

[sɪft][fɜːrst][sɪks] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː][ə; eɪ]['mɪksɪŋ] [boʊl] .
Sift **first** **six** **ingredients** **into** **a** **mixing** **bowl** **.**
筛 第一的 六 原料 进入 一个 混合 碗 .

将前六种原料筛入搅拌碗中。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ]['peɪstri] ['blendər][ɔːr]['fɪŋgərz][tuː; tə][rɪ'zemb(ə)l] [kɔːrs] [miːl] .
Cut **in** **shortening** **with** **pastry** **blender** **or** **fingers** **to** **resemble** **coarse** **meal** **.**
切 在 缩短 和 糕点 混合器 或者 手指 到 类似 粗 一顿饭 .

用糕点搅拌器或手指将起酥油切入面粉中，使其看起来像粗粒状。

[hiːt] [mə'læsɪz] [dʒʌst][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd]['grædʒuəli][stɜːr]['ɪntuː]['flaʊər] -
Heat **molasses** **just** **to** **boiling** **point** **;** **add** **vinegar** **and** **gradually** **stir** **into** **flour** **-**
热 糖蜜 只是 到 沸腾 观点 ; 添加 醋 和 逐步地 搅拌 进入 面粉 -
['ʃɔːrtnɪŋ] ['mɪkstʃər] .
shortening **mixture** **.**
缩短 混合物 .

将糖蜜加热至沸腾；加入醋，然后逐渐搅拌到面粉和起酥油的混合物中。

[tʃɪl] [doʊ] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][roʊl] ([θriː]['aʊərz][ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt]) .
Chill **dough** **until** **stiff** **enough** **to** **roll** **(** **3** **hours** **or** **overnight** **)** **.**
寒意 面团 直到 僵硬的 足够的 到 卷 (3 小时 或者 过夜) .

将面团冷藏至足够硬可以擀开（3 小时或过夜）。

[roʊl] [doʊ] - / - [ɪntʃ] [θɪk] [ɑːn] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] .
Roll dough ^{1} / $_{16}$ inch thick on lightly floured board .
卷 面团 - / - 英寸 厚的 在 轻轻 撒了面粉 木板 .

在撒了少许面粉的案板上，将面团擀成 1/1/6 英寸厚。

[ʃeɪp] [wɪð; wɪθ] ['kʊki] ['kʌtɚz] .
Shape with cooky cutters .
形状 和 饼干 切割器 .

用饼干模具塑形。

[pleɪs] [ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] .
Place on lightly greased cooky sheets .
地方 在 轻轻 涂油 饼干 纸张 .

放在涂抹了少许油脂的烤盘上。

[beɪk] [sɪks][tuː; tə]['sɛvən] ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake 6 to 7 minutes or until edges have lightly browned .
烤 6 到 7 分钟 或者 直到 边缘 有 轻轻 棕色 .

烘烤 6 至 7 分钟，或直至边缘呈浅棕色。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn][bɑːks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[jiːld] :
YIELD :
屈服 :

屈服:

[ə'baʊt] [sɪks]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
About 6 dozen cookies .
关于 6 打 曲奇饼 .

大约6打饼干。

[drɑːp] ['kʊkiz] : [drɑːp] [ˌʌn'tʃɪld] [doʊ] , ½ ['tispʊnˌfʊl] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['ɑːntə] [griːst] ['kʊki]
Drop Cookies : Drop unchilled dough , ½ teaspoonful at a time , onto greased cooky
降低 曲奇饼 : 降低 未冷藏 面团 , ½ 一茶匙 在 一个 时间 , 到 涂油 饼干
[ʃiːts] .
sheets .
纸张 .

滴落式饼干：将未冷藏的面团一次舀 ½ 茶匙，滴在涂油的烤盘上。

['flæt(ə)n] - / - [ɪntʃ] [θɪk] [baɪ] ['stæmpɪŋ] [wɪð; wɪθ] [glæs] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] .
Flatten ^{1} / $_{16}$ inch thick by stamping with glass covered with a damp cloth .
压平 - / - 英寸 厚的 经过 冲压 和 玻璃 涵盖 和 一个 潮湿 布 .

用湿布覆盖的玻璃压平至 1/1_{6} 英寸厚。

[mə'læsɪz] [rʌm] [bɔːlz]
MOLASSES RUM BALLS
糖蜜 朗姆酒 球

糖蜜朗姆酒球

[wʌn] [kʌp] [faɪn] [draɪ] ['kʊki] [ɔːr] [keɪk] [krʌmz]
1 cup fine dry cooky or cake crumbs
1 杯子 美好的 干燥 饼干 或者 蛋糕 面包屑

杯细干饼干屑或蛋糕屑

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

1	cup	sifted	confectioners	'	sugar
1	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

杯过筛的糖粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['koʊkoʊ]

2	tablespoons	cocoa
2	汤匙	可可

2汤匙可可粉

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

1	cup	chopped	nuts
1	杯子	切碎	坚果

杯切碎的坚果

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

2	tablespoons	GRANDMA'S	MOLASSES
2	汤匙	奶奶的	糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] [rʌm] [ɔːr] ['brændi]

¼	cup	rum	or	brandy
¼	杯子	朗姆酒或者		白兰地

¼ 杯朗姆酒或白兰地

[mɪks] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .

Mix	first	four	ingredients	.
混合	第一的	四	原料	.

将前四种原料混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [rʌm] [ɔːr] ['brændi] .

Add	molasses	and	rum	or	brandy	.
添加	糖蜜	和	朗姆酒或者		白兰地	.

加入糖蜜和朗姆酒或白兰地。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] (['hɪkəri] - [nʌt] [saɪz]) [wɪð; wɪθ] ['hændz] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

Shape	into	balls	(	hickory	-	nut	size	)	with	hands	dusted	with	confectioners	'	sugar	.
形状	进入	球	(	山胡桃木	-	坚果	尺寸	)	和	双手	掸去灰尘	和	糖果商	-	糖	.

用沾满糖粉的手将面团揉成球状（山核桃大小）。

[roʊl] [bɔːlz] [ɪn] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .

Roll	balls	in	confectioners	'	sugar	.
卷	球	在	糖果商	-	糖	.

将面团球在糖粉中滚一滚。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Chill	until	ready	to	serve	.
寒意	直到	准备好	到	服务	.

冷藏至食用时。

[jiːld] :

YIELD	:
屈服	:

屈服：

[ə'baʊt] - [bɔːlz] . -

About	30	balls	.	14
关于	-	球	.	-

大约30个球。14

['brændi] [snæps]
BRANDY **SNAPS**
白兰地 快照

白兰地脆饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **cake** **flour**
1 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

杯过筛蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
2 **teaspoons** **ginger**
2 茶匙 姜

2茶匙姜

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
½ **cup** **butter** **or** **margarine**
½ 杯子 黄油 或者 人造黄油

半杯黄油或人造黄油

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 300° [ef] . ([sloʊ]) .
Heat **oven** **to** **300°** **F** **.** **(** **slow** **)** **.**
热 烤箱 到 300° F . (慢的) .

将烤箱预热至 300°F（慢速）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .
Sift **together** **first** **four** **ingredients** **.**
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[hiːt] [mə'læsɪz] [dʒʌst][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ɪn] ['sɔːspæn] [lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] ['mɪksɪŋ] ['kʊkiz] .
Heat **molasses** **just** **to** **boiling** **point** **in** **saucepan** **large** **enough** **for** **mixing** **cookies** **.**
热 糖蜜 只是 到 沸腾 观点 在 平底锅 大的 足够的 为了 混合 曲奇饼 .

在足够大的平底锅中将糖蜜加热至沸腾，以便搅拌饼干。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] ; [stɜːr] [ʌn'tɪl] [meltid] .
Add **butter** **or** **margarine** **;** **stir** **until** **melted** **.**
添加 黄油 或者 人造黄油 ; 搅拌 直到 融化 .

加入黄油或人造黄油；搅拌至融化。

[stɜːr][ɪn]['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Stir **in** **flour** **mixture** **.**
搅拌 在 面粉 混合物 .

拌入面粉混合物。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[drɑːp] ½ ['tispʊnˌfʊl] [doʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]['ɑːntə] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] , [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ə'pɑːrt] .

Drop	**½**	**teaspoonful**	**dough**	**at**	**a**	**time**	**onto**	**greased**	**cooky**	**sheets**	**,**	**2**	**inches**	**apart**	**.**
降低	½	一茶匙	面团	在	一个	时间	到	涂油	饼干	纸张	,	2	英寸	除	.

每次用勺子舀取 ½ 茶匙面团，间隔 2 英寸放在涂了油的烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**15**	**to**	**18**	**minutes**	**.**
烤	-	到	-	分钟	.

烘烤15至18分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] .

Remove	**from**	**oven**	**.**
消除	从	烤箱	.

从烤箱中取出。

[kuːl] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .

Cool	**2**	**minutes**	**.**
凉爽的	2	分钟	.

冷却2分钟。

['kerfəli] [slɪp]['spætʃələ] [ˌʌndər'niːθ] ['weɪfər][tuː; tə] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] .

Carefully	**slip**	**spatula**	**underneath**	**wafer**	**to**	**remove**	**from**	**pan**	**.**
小心	滑	抹刀	下	晶圆	到	消除	从	平底锅	.

小心地用铲子将威化饼从烤盘中取出。

['kwɪkli] [roʊl]['oʊvər]['hænd(ə)l][ʌv; əv]['wʊd(ə)n] [spuːn] .

Quickly	**roll**	**over**	**handle**	**of**	**wooden**	**spoon**	**.**
迅速地	卷	超过	处理	的	木制的	勺子	.

快速转动木勺柄。

[ɪf] ['weɪfəz] [bɪ'kʌm] ['brɪt(ə)l] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ʃeɪpt] , [pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [tuː; tə] [ˌriː'hiːt]

If	**wafers**	**become**	**brittle**	**before**	**they**	**are**	**shaped**	**,**	**place**	**in**	**oven**	**a**	**minute**	**to**	**reheat**	**.**	**:**	**.**
如果	晶圆	变得	脆	前	他们	是	形状	,	地方	在	烤箱	一个	分钟	到	再加热	.	:	.

如果威化饼在成型前变脆，放入烤箱加热一分钟即可。

[ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] .

Then	**remove**	**from**	**pan**	**.**
然后	消除	从	平底锅	.

然后从锅中取出。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn][bɑːks] .

Store	**in**	**tightly**	**closed**	**tin**	**box**	**.**
店铺	在	紧紧	关闭	锡	盒子	.

存放于密封的铁盒中。

[jiːld] : - [roʊld] ['weɪfəz] .

YIELD	**:**	**30**	**rolled**	**wafers**	**.**
屈服	:	-	滚动	晶圆	.

产量：30 片卷制晶片。

[aɪs] [kriːm] ['ʃɛlz] :

Ice	**Cream**	**Shells**	**:**
冰	奶油	贝壳	:

冰淇淋脆皮：

[drɑːp][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [doʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]['ɑːntə] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] , [θriː] [ɪntʃɪz]
Drop **1** **tablespoonful** **of** **dough** **at** **a** **time** **onto** **greased** **cooky** **sheets** **,** **3** **inches**
降低 1 一汤匙 的 面团 在 一个 时间 到 涂油 饼干 纸张 , 3 英寸
[ə'pɑːrt] .
apart **.**
除 .

每次取 1 汤匙面团，放在涂了油的烤盘上，每个面团之间间隔 3 英寸。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .
Bake **20** **minutes** **.**
烤 - 分钟 .

烘烤20分钟。

[ʃeɪp] ['oʊvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] ['kʌstərd] [kʌps] .
Shape **over** **bottom** **of** **custard** **cups** **.**
形状 超过 底部 的 蛋奶冻 杯子 .

在蛋奶冻杯底部塑形。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [fɪl] ['ʃɛlz] [wɪð; wɪθ][aɪs] [kriːm] .
Just **before** **serving** **,** **fill** **shells** **with** **ice** **cream** **.**
只是 前 服务 , 充满 贝壳 和 冰 奶油 .

上桌前，将冰淇淋填入贝壳面中。

[jiːld] : - [aɪs] [kriːm] ['ʃɛlz] .
YIELD **:** **18** **ice** **cream** **shells** **.**
屈服 : - 冰 奶油 贝壳 .

产量：18 个冰淇淋外壳。

[mə'læsɪz] [sænd] [tɑːts]
MOLASSES **SAND** **TARTS**
糖蜜 沙 蛋挞

糖蜜沙挞

[fɔːr] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
4 **cups** **sifted** **enriched** **flour**
4 杯子 筛过的 富含 面粉

4杯过筛的精制面粉

1⅔ [kʌps] ['ʃʊgər]
1⅔ **cups** **sugar**
1⅔ 杯子 糖

1⅔ 杯糖

1⅓ [kʌps] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
1⅓ **cups** **butter** **or** **margarine**
1⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

1⅓ 杯黄油或人造黄油

⅔ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
⅔ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
⅔ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅔ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [hoʊl] [eg] [plʌs] [wʌn] [eg] [joʊk]
1 **whole** **egg** **plus** **1** **egg** **yolk**
1 所有的 蛋 加 1 蛋 蛋黄

1个全蛋加1个蛋黄

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər][ænd; ənd]['ʃʊgər] .
Sift **together** **flour** **and** **sugar** **.**
筛 一起 面粉 和 糖 .

将面粉和糖一起过筛。

[kʌt] [ɪn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][wɪð; wɪθ]['fɪŋgərz][ɔːr]['peɪstri] ['blendər] [tuː; tə][rɪ'zemb(ə)l] [kɔːrs] [miːl] .
Cut **in** **butter** **or** **margarine** **with** **fingers** **or** **pastry** **blender** **to** **resemble** **coarse** **meal** **.**
切 在 黄油 或者 人造黄油 和 手指 或者 糕点 混合器 到 类似 粗 一顿饭 .

用手指或糕点搅拌器将黄油或人造黄油切入面粉中，使其看起来像粗粒状。

[kəm'baɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [egz] ; [stɜːr]['ɪntuː]['flaʊər] - ['bʌtər] ['mɪkstʃər] .
Combine **molasses** **and** **eggs** **;** **stir** **into** **flour** **-** **butter** **mixture** **.**
结合 糖蜜 和 鸡蛋 ; 搅拌 进入 面粉 - 黄油 混合物 .

将糖蜜和鸡蛋混合；搅拌到面粉黄油混合物中。

[tʃɪl] [doʊ] [ˌoʊvər'naɪt][ɔːr][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] .
Chill **dough** **overnight** **or** **until** **ready** **to** **bake** **.**
寒意 面团 过夜 或者 直到 准备好 到 烤 .

将面团冷藏过夜或直至准备烘烤。

[roʊl] [doʊ] - / - [ɪntʃ] [θɪk] [ɑːn] [bɔːrd] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] .
Roll **dough** **1** **/** **16** **inch** **thick** **on** **board** **dusted** **with** **confectioners** **'** **sugar** **.**
卷 面团 - / - 英寸 厚的 在 木板 掸去灰尘 和 糖果商 - 糖 .

在撒有糖粉的案板上，将面团擀成 1/1/6 英寸厚。

[ʃeɪp] [wɪð; wɪθ] ['kʊki] ['kʌtɜ-z] .
Shape **with** **cooky** **cutters** **.**
形状 和 饼干 切割器 .

用饼干模具塑形。

[pleɪs] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] .
Place **on** **greased** **cooky** **sheets** **.**
地方 在 涂油 饼干 纸张 .

放在抹了油的烤盘上。

[mɪks] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] ; ['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] ['oʊvər] [ʌn'beɪkt] ['kʊkiz] .
Mix **sugar** **and** **cinnamon** **;** **sprinkle** **lightly** **over** **unbaked** **cookies** **.**
混合 糖 和 肉桂 ; 撒 轻轻 超过 未烘焙的 曲奇饼 .

将糖和肉桂混合；轻轻撒在未烤的饼干上。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərətli] [hɑːt]['ʌv(ə)n] (400° [ef] .) [sɪks][tuː; tə]['sɛvən] ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]
Bake **in** **moderately** **hot** **oven** **(** **400°** **F** **.** **)** **6** **to** **7** **minutes** **or** **until** **edges**
烤 在 中等程度 热的 烤箱 (400° F .) 6 到 7 分钟 或者 直到 边缘
[hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
have **lightly** **browned** **.**
有 轻轻 棕色 .

在温度适中的烤箱（400°F）中烘烤 6 至 7 分钟，或直至边缘略呈棕色。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn][bɑːks] .
Store **in** **tightly** **closed** **tin** **box** **.**
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[jiːld] : - ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
YIELD **:** **14** **dozen** **cookies** **.**
屈服 : - 打 曲奇饼 .

产量：14打饼干。

[drɑːp] ['kʊkiz] : [drɑːp] [ˌʌn'tʃɪld] [doʊ] , ½ ['tispʊnˌfʊl] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['ɑːntə] [griːst] ['kʊki]
Drop **Cookies** **:** **Drop** **unchilled** **dough** **,** **½** **teaspoonful** **at** **a** **time** **,** **onto** **greased** **cooky**
降低 曲奇饼 : 降低 未冷藏 面团 , ½ 一茶匙 在 一个 时间 , 到 涂油 饼干
[ʃiːts] .
sheets **.**
纸张 .

滴落式饼干：将未冷藏的面团一次舀 ½ 茶匙，滴在涂油的烤盘上。

['flæt(ə)n] ['kʊkiz] [tuː; tə] - / - [ɪntʃ] [θɪk] [wɪð; wɪθ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [glæs] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [dæmp] [klɔːθ]
Flatten **cookies** **to** **1** **/** **16** **inch** **thick** **with** **bottom** **of** **glass** **covered** **with** **damp** **cloth**
压平 曲奇饼 到 - / - 英寸 厚的 和 底部 的 玻璃 涵盖 和 潮湿 布
.
:
.

将饼干压扁至 $1/1_{16}$ 英寸厚，玻璃杯底部盖上湿布。

['dʒɪndʒər] [snæps]
GINGER **SNAPS**
姜 快照

姜饼

[θriː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]
3 **cups** **sifted** **enriched** **flour**
3 杯子 筛过的 富含 面粉

3杯过筛的精制面粉

1½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1½ **teaspoons** **soda**
1½ 茶匙 苏打

1.5茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
3 **teaspoons** **ginger**
3 茶匙 姜

3茶匙姜

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ [kʌp] [plʌs] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['wɔːtər]
½ cup plus 1 tablespoon water
½ 杯子 加 1 汤匙 水

半杯加一汤匙水

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 475° [ef] . (['veri] [hɑːt]) .
Heat oven to 475° F . (very hot) .
热 烤箱 到 475° F . (非常 热的) .

将烤箱预热至华氏475度（非常热）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] four15
Sift together first four15
筛 一起 第一的 four15

将前四个15号筛在一起

[ɪn'griːdiənts] .
ingredients .
原料 .

原料。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream shortening and sugar .
奶油 缩短 和 糖 .

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ]['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Add water alternately with flour mixture .
添加 水 交替 和 面粉 混合物 .

面粉混合物与水交替加入。

[pʊt] [doʊ] [θruː] ['peɪstri][bæg][ɔːr][drɑːp] ½ ['tispʊnˌfʊl] [doʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]['ɑːntə] [griːst]
Put dough through pastry bag or drop ½ teaspoonful dough at a time onto greased
放 面团 通过 糕点 包 或者 降低 ½ 一茶匙 面团 在 一个 时间 到 涂油
['kʊki] [ʃiːts] .
cooky sheets .
饼干 纸张 .

将面团装入裱花袋，或者一次用 ½ 茶匙的量将面团放在涂了油的烤盘上。

['flæt(ə)n] ['kʊkiz] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] [baɪ] ['stæmpɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [glæs] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Flatten cookies ⅛ inch thick by stamping with bottom of glass covered with a
压平 曲奇饼 ⅛ 英寸 厚的 经过 冲压 和 底部 的 玻璃 涵盖 和 一个
[dæmp] [klɔːθ] .
damp cloth .
潮湿 布 .

用盖着湿布的玻璃杯底部将饼干压扁至⅛英寸厚。

[beɪk] [sɪks] ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['kʊkiz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake 6 minutes or until cookies have lightly browned .
烤 6 分钟 或者 直到 曲奇饼 有 轻轻 棕色 .

烘烤 6 分钟或直至饼干表面呈浅棕色。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn] [bɑːks] .
Store **in** **tightly** **closed** **tin** **box** **.**
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[jiːld] : [eɪt] [tuː; tə] [naɪn] ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
YIELD **:** **8** **to** **9** **dozen** **cookies** **.**
屈服 : 8 到 9 打 曲奇饼 .

产量：8 至 9 打饼干。

[mə'læsɪz] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['kʊkiz]
MOLASSES **PEANUT** **BUTTER** **COOKIES**
糖蜜 花生 黄油 曲奇饼

糖蜜花生酱饼干

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **enriched** **flour**
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¼ **teaspoon** **soda**
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1½ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **double** **-** **acting** **or** **1½** **teaspoons** **cream** **of** **tartar** **baking** **powder**
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['piːnʌt] ['bʌtər]
½ **cup** **peanut** **butter**
½ 杯子 花生 黄油

半杯花生酱

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['grænd͵mɑːz] [mə'læsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
2 **tablespoons** **milk**
2 汤匙 牛奶

2汤匙牛奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat **oven** **to** **375°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .
Sift **together** **first** **four** **ingredients** **.**
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['piːnʌt] ['bʌtər] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **shortening** **,** **peanut** **butter** **,** **and** **sugar** **.**
奶油 缩短 , 花生 黄油 , 和 糖 .

奶油、起酥油、花生酱和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **molasses** **and** **vanilla** **.**
添加 糖蜜 和 香草 .

加入糖蜜和香草精。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat **in** **egg** **.**
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] .
Add **milk** **.**
添加 牛奶 .

加入牛奶。

[stɜːr][ɪn]['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Stir **in** **flour** **mixture** **.**
搅拌 在 面粉 混合物 .

拌入面粉混合物。

[drɑːp]['ɑːntə] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] .
Drop **onto** **greased** **cooky** **sheets** **.**
降低 到 涂油 饼干 纸张 .

放在抹了油的烤盘上。

['flæt(ə)n] ['kʊkiz] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] [baɪ] ['stæmpɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [glæs] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][dæmp]
Flatten **cookies** **⅛** **inch** **thick** **by** **stamping** **with** **bottom** **of** **glass** **covered** **with** **damp**
压平 曲奇饼 ⅛ 英寸 厚的 经过 冲压 和 底部 的 玻璃 涵盖 和 潮湿
[klɔːθ] .
cloth **.**
布 .

用盖着湿布的玻璃杯底部将饼干压扁至⅛英寸厚。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['kʊkiz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake **10** **minutes** **or** **until** **cookies** **have** **lightly** **browned** **.**
烤 - 分钟 或者 直到 曲奇饼 有 轻轻 棕色 .

烘烤10分钟或直至饼干表面呈浅棕色。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn] [bɑːks] .
Store **in** **tightly** **closed** **tin** **box** **.**
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[jiːld] : 3½ ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
YIELD **:** **3½** **dozen** **cookies** **.**
屈服 : 3½ 打 曲奇饼 .

产量：3.5 打饼干。

[mə'læsɪz] ['koʊkənʌt] [tʃuːz]
MOLASSES **COCONUT** **CHEWS**
糖蜜 椰子 咀嚼

糖蜜椰子软糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **cake** **flour**
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¼ **teaspoon** **soda**
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]
⅓ **cup** **butter** **or** **margarine**
⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

[wʌn] [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
1 **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

¼ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
¼ **teaspoon** **vanilla**
¼ 茶匙 香草

¼茶匙香草精

[fɔːr] [eg] [waɪts] , [ʌn'biːtn]
4 **egg** **whites** **,** **unbeaten**
4 蛋 白人 , 不败

4个未打发的蛋白

1¾ [kʌps] [mɔɪst] , ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]
1¾ **cups** **moist** **,** **shredded** **coconut**
1¾ 杯子 潮湿 , 碎 椰子

1¾ 杯湿润的椰丝

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat **oven** **to** **350°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜ:rst] [fɔ:r] [ɪn'gri:diənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[melt] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə]['flaʊər]['mɪkstʃər] [ə'lɔ:ŋ] [wɪð; wɪθ] [mə'læsɪz] , [və'nɪlə] ,
Melt butter or margarine ; add to flour mixture along with molasses , vanilla ,
熔化 黄油 或者 人造黄油 ; 添加 到 面粉 混合物 沿着 和 糖蜜 , 香草 ,
[ænd; ənd] [eg] [waɪts] .
and egg whites .
和 蛋 白人 .

将黄油或人造黄油融化；加入面粉混合物中，再加入糖蜜、香草精和蛋清。

[mɪks] [wel] , [bʌt; bət][du:][nɑ:t][əʊvə'mɪks] .
Mix well , but do not overmix .
混合 出色地 , 但 做 不是 过度混合 .

充分搅拌，但不要过度搅拌。

[stɜ:r][ɪn]['koʊkənʌt] .
Stir in coconut .
搅拌 在 椰子 .

拌入椰丝。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [tu:] [gri:st] , 8x8x2 - [ɪntʃ] [pænz] , [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] , [gri:st] [ænd; ənd]
Pour into two greased , 8x8x2 - inch pans , lined with waxed paper , greased and
倒 进入 二 涂油 , 8x8x2 - 英寸 平底锅 , 衬里 和 打蜡 纸 , 涂油 和
['laɪtli] ['flaʊərd] .
lightly floured .
轻轻 撒了面粉 .

将面糊倒入两个抹了油、铺了蜡纸、抹了油并撒了少许面粉的 8x8x2 英寸烤盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake 35 minutes or until done .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 .

烤35分钟或直至烤熟。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][pæn]['ɑ:ntə]['waɪər] ['ku:ləz] ; [rɪ'mu:v] ['peɪpər] .
Remove from pan onto wire coolers ; remove paper .
消除 从 平底锅 到 金属丝 冷却器 ; 消除 纸 .

从锅中取出，放在金属冷却架上；撕掉包装纸。

[wen] [koʊld] , [kʌt] [i:tʃ] [keɪk] ['ɪntu:] - [ba:z] .
When cold , cut each cake into 24 bars .
什么时候 寒冷的 , 切 每个 蛋糕 进入 - 酒吧 .

冷却后，将每个蛋糕切成 24 条。

[stɔ:r] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn][bɑ:ks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[mə'læsɪz] ['koʊkənʌt] [tʃu:z] [ɪm'pru:v] [wɪð; wɪθ][eɪdʒ] [ɪf] [er] [ɪz][ɪk'sklu:dɪd; ek'sklu:dɪd] [wen] [stɔ:rd] .
MOLASSES COCONUT CHEWS improve with age if air is excluded when stored .
糖蜜 椰子 咀嚼 提升 和 年龄 如果 空气 是 排除 什么时候 存储 .

糖蜜椰子软糖如果储存时隔绝空气，会随着时间的推移而变得更好吃。

[ji:ld] : - [ba:z] .
YIELD : 48 bars .
屈服 : - 酒吧 .

产量：48 条。

[mə'læsɪz] [deɪt] [baːz]
MOLASSES **DATE** **BARS**
糖蜜 日期 酒吧

糖蜜枣条

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **enriched** **flour**
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
⅓ **teaspoon** **soda**
⅓ 茶匙 苏打

⅓茶匙苏打水

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['grænd͵maːz] [mə'læsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]
¼ **cup** **shortening** **,** **melted**
¼ 杯子 缩短 , 融化

¼ 杯起酥油，融化

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

⅔ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
⅔ **cup** **chopped** **nuts**
⅔ 杯子 切碎 坚果

⅔ 杯碎坚果

['sɛvən] - [ɑːz] . [͵piː'keɪ'dʒiː] .
7 **-** **oz** **.** **pkg** **.**
7 - 盎司 . 包装 .

7盎司包装

['pɪtɪd] [deɪts] , [tʃɑːpt] [faɪn]
pitted **dates** **,** **chopped** **fine**
凹坑 日期 , 切碎 美好的

去核枣，切碎

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat **oven** **to** **350°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [θriː] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first three ingredients .
筛 一起 第一的 三 原料 .

将前三种原料一起过筛。

[kəm'baɪn] [eg] , ['ʃʊgər] , [mə'læsɪz] , ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Combine egg , sugar , molasses , shortening , and vanilla .
结合 蛋 , 糖 , 糖蜜 , 缩短 , 和 香草 .

将鸡蛋、糖、糖蜜、起酥油和香草精混合。

[stɜːr][ɪn]['flaʊər]['mɪkstʃər] , [nʌts] , [ænd; ənd] [deɪts] .
Stir in flour mixture , nuts , and dates .
搅拌 在 面粉 混合物 , 坚果 , 和 日期 .

拌入面粉混合物、坚果和枣。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] , [laɪnd][wɪð; wɪθ][wækst] ['peɪpər] , [griːst] [ænd; ənd] ['laɪtli]
Pour into a 9x9x2 - inch pan , lined with waxed paper , greased and lightly
倒 进入 一个 9x9x2 - 英寸 平底锅 , 衬里 和 打蜡 纸 , 涂油 和 轻轻
['flaʊərd] .
floured .
撒了面粉 .

倒入铺有蜡纸、涂油并撒上少许面粉的 9x9x2 英寸烤盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake 40 minutes or until done .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 .

烤40分钟或直至烤熟。

[tɜːrn] [aʊt]['ɑːntə]['waɪər] ['kuːlər] ; [rɪ'muːv] ['peɪpər] .
Turn out onto wire cooler ; remove paper .
转动 出去 到 金属丝 冷却器 ; 消除 纸 .

倒扣在金属冷却架上；撕掉包装纸。

[wen] [koʊld] , [kʌt] ['ɪntuː] - [baːz] .
When cold , cut into 32 bars .
什么时候 寒冷的 , 切 进入 - 酒吧 .

冷却后，切成 32 块。

[roʊl][ɪn] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Roll in confectioners ' sugar , if desired .
卷 在 糖果商 - 糖 , 如果 想要的 .

如果需要，可以在表面裹上糖粉。

[jiːld] : - [baːz] . -
YIELD : 32 bars . 16
屈服 : - 酒吧 . -

产量：32 巴。16

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['dʒɪndʒər] ['kʊkiz]
REFRIGERATOR GINGER COOKIES
冰箱 姜 曲奇饼

冰箱姜饼

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
2½ cups sifted enriched flour
2½ 杯子 筛过的 富含 面粉

2.5 杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
1 teaspoon ginger
1 茶匙 姜

1茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] (['ɑːpʃən(ə)l])
¾ cup chopped nuts (optional)
¾ 杯子 切碎 坚果 (选修的)

¾ 杯碎坚果（可选）

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst][faɪv] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first five ingredients .
筛 一起 第一的 五 原料 .

将前五种原料一起过筛。

[melt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər]['mɪksɪŋ] ['kʊkiz] .
Melt shortening in a saucepan large enough for mixing cookies .
熔化 缩短 在 一个 平底锅 大的 足够的 为了 混合 曲奇饼 .

在足够大的平底锅中融化起酥油，以便搅拌饼干。

[stɜːr][ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]['ʃʊgər] .
Stir in molasses and sugar .
搅拌 在 糖蜜 和 糖 .

加入糖蜜和白砂糖。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] .
Add nuts .
添加 坚果 .

加入坚果。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .

Gradually	**add**	**flour**	**mixture**	**.**
逐步地	添加	面粉	混合物	.

逐渐加入面粉混合物。

[fɔːrm] [doʊ] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] [roʊlz] , [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] .

Form	**dough**	**into**	**2**	**rolls**	**,**	**2**	**inches**	**in**	**diameter**	**.**
形式	面团	进入	2	卷	,	2	英寸	在	直径	.

将面团揉成两个直径为 2 英寸的长条。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .

Wrap	**in**	**waxed**	**paper**	**.**
裹	在	打蜡	纸	.

用蜡纸包裹。

[tʃɪl] [ˌoʊvər'naɪt] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] .

Chill	**overnight**	**or**	**until**	**ready**	**to**	**bake**	**.**
寒意	过夜	或者	直到	准备好	到	烤	.

冷藏过夜或直至准备烘烤。

[slaɪs] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .

Slice	**⅛**	**inch**	**thick**	**.**
片	⅛	英寸	厚的	.

切成⅛英寸厚的片。

[beɪk] [ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['kʊkiz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] [ɪn]

Bake	**on**	**greased**	**cooky**	**sheets**	**10**	**minutes**	**or**	**until**	**cookies**	**have**	**lightly**	**browned**	**in**
烤	在	涂油	饼干	纸张	-	分钟	或者	直到	曲奇饼	有	轻轻	棕色	在

['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) .

moderate	**oven**	**(**	**375°**	**F**	**.**	**)**	**.**
缓和	烤箱	(	375°	F	.	)	.

在涂油的烤盘上，用中等温度（375°F）烘烤 10 分钟或直到饼干呈浅棕色。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[stɔːr] [ɪn] [ə; eɪ] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn] [bɑːks] .

Store	**in**	**a**	**tightly**	**closed**	**tin**	**box**	**.**
店铺	在	一个	紧紧	关闭	锡	盒子	.

存放在密封的铁盒中。

[jiːld] : [faɪv] ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .

YIELD	**:**	**5**	**dozen**	**cookies**	**.**
屈服	:	5	打	曲奇饼	.

产量：5打饼干。

['reɪz(ə)n] ['kʊkiz] : [rɪ'pleɪs] [nʌts] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] .

Raisin	**Cookies**	**:**	**Replace**	**nuts**	**with**	**chopped**	**raisins**	**.**
葡萄干	曲奇饼	:	代替	坚果	和	切碎	葡萄干	.

葡萄干饼干：用切碎的葡萄干代替坚果。

[paɪz]

PIES
馅饼

馅饼

['reɪz(ə)n] [paɪ]

RAISIN	**PIE**
葡萄干	馅饼

葡萄干派

2½ [kʌps] (- - [ɑːz] . [bɑːks]) ['siːdləs] ['reɪzɪnz]
2½ cups (15 - oz . box) seedless raisins
2½ 杯子 (- - 盎司 . 盒子) 无籽 葡萄干

2½ 杯（15 盎司盒装）无籽葡萄干

2¾ [kʌps] ['wɔːtər]
2¾ cups water
2¾ 杯子 水

2¾ 杯水

½ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[θriː] ['teɪbəl,spuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
3 tablespoons cornstarch
3 汤匙 玉米淀粉

3汤匙玉米淀粉

[θriː] ['teɪbəl,spuːnz] [koʊld]['wɔːtər]
3 tablespoons cold water
3 汤匙 寒冷的 水

3汤匙冷水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

['peɪstri] [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] - [krʌst] , [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]
Pastry for 2 - crust , 9 - inch pie
糕点 为了 2 - 地壳 , 9 - 英寸 馅饼

双层饼皮，9英寸馅饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 425° [ef] . ([hɑːt]) .
Heat oven to 425° F . (hot) .
热 烤箱 到 425° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏425度（高温）。

[wɑːʃ] ['reɪzɪnz] .
Wash raisins .
洗 葡萄干 .

清洗葡萄干。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['wɔːtər] , [məˈlæsɪz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['spaɪsɪz] .

Add	**water**	**,**	**molasses**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**spices**	**.**
添加	水	,	糖蜜	,	盐	,	和	香料	.

加入水、糖蜜、盐和香料。

[mɪks] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd]['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['reɪz(ə)n]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Mix	**cornstarch**	**and**	**water**	**;**	**add**	**to**	**raisin**	**mixture**	**and**	**cook**	**until**	**thick**	**.**
混合	玉米淀粉	和	水	;	添加	到	葡萄干	混合物	和	厨师	直到	厚的	.

将玉米淀粉和水混合；加入葡萄干混合物中，煮至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs] .

Add	**lemon**	**rind**	**and**	**juice**	**.**
添加	柠檬	果皮	和	汁	.

加入柠檬皮和柠檬汁。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd][wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .

Pour	**into**	**a**	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**pan**	**lined**	**with**	**unbaked**	**pastry**	**.**
倒	进入	一个	9	-	英寸	馅饼	平底锅	衬里	和	未烘焙的	糕点	.

倒入铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

['kʌvər][wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['peɪstri] [roʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] ; [trɪm] , [siːl] , [ænd; ənd] [fluːt] [edʒ] .

Cover	**with**	**remaining**	**pastry**	**rolled**	**⅛**	**inch**	**thick**	**;**	**trim**	**,**	**seal**	**,**	**and**	**flute**	**edge**	**.**
覆盖	和	其余的	糕点	滚动	⅛	英寸	厚的	;	修剪	,	海豹	,	和	长笛	边缘	.

用剩余的擀成⅛英寸厚的面皮盖住；修剪、封口并捏出花边。

[kʌt] [ə; eɪ] [gæʃ] [ɪn][tɑːp] [krʌst] [tuː; tə] [əˈlaʊ] [fɔːr; fər] [ɪˈskeɪp] [ʌv; əv] [stiːm] .

Cut	**a**	**gash**	**in**	**top**	**crust**	**to**	**allow**	**for**	**escape**	**of**	**steam**	**.**
切	一个	伤口	在	顶部	地壳	到	允许	为了	逃脱	的	蒸汽	.

在饼皮顶部划一道口子，以便蒸汽逸出。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl]['peɪstri][hæz; həz] [braʊn] .

Bake	**40**	**minutes**	**or**	**until**	**pastry**	**has**	**browned**	**.**
烤	-	分钟	或者	直到	糕点	有	棕色	.

烘烤 40 分钟或直至酥皮呈金黄色。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

YIELD	**:**	**6**	**servings**	**.**
屈服	:	6	份量	.

份量：6人份。

['pʌmpkɪn] [ʃɪ'fɑːn] [paɪ]

PUMPKIN	**CHIFFON**	**PIE**
南瓜	薄纱	馅饼

南瓜戚风派

[wʌn] ['envəloʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

½ [kʌp] ['grænd͵mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒər]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

¾ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
¾ teaspoon nutmeg
¾ 茶匙 肉豆蔻

¾茶匙肉豆蔻

¾ ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
¾ teaspoon cinnamon
¾ 茶匙 肉桂

¾茶匙肉桂

[wʌn] [kʌp] [mæʃt] ['pʌmpkɪn]
1 cup mashed pumpkin
1 杯子 捣碎 南瓜

杯南瓜泥

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[naɪn] - [ɪntʃ] , [koʊld] , [beɪkt] [paɪ] [ʃel]
9 - inch , cold , baked pie shell
9 - 英寸 , 寒冷的 , 烘焙 馅饼 壳

9英寸冷烤派皮

['sɔ:fn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[mɪks] [eg] [joʊk] , [mə'læsɪz] , [sɔ:lt] , ['spaɪsɪz] , [ænd; ənd] ['pʌmpkɪn] .
Mix egg yolks , molasses , salt , spices , and pumpkin .
混合 蛋 蛋黄 , 糖蜜 , 盐 , 香料 , 和 南瓜 .

将蛋黄、糖蜜、盐、香料和南瓜混合在一起。

[stɜ:r] [ɪn] [mɪlk] .
Stir in milk .
搅拌 在 牛奶 .

加入牛奶搅拌。

[kʊk] ['oʊvər] [hɑ:t] ['wɔ:tər] [ʌn'tɪl] [θɪk] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .
Cook over hot water until thick , stirring constantly .
厨师 超过 热的 水 直到 厚的 , 搅拌 不断地 .

隔水加热，不断搅拌至浓稠。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] .

Remove	**from**	**heat**	**;**	**add**	**softened**	**gelatin**	**.**
消除	从	热	;	添加	软化	明胶	.

从火上移开；加入软化的明胶。

[tʃɪl] ['oʊvər][aɪs]['wɔːtər][ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [kən'dʒiːl] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

Chill	**over**	**ice**	**water**	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**congeal**	**,**	**stirring**	**frequently**	**.**
寒意	超过	冰	水	直到	混合物	开始	到	凝	,	搅拌	频繁地	.

将混合物隔水冷却至开始凝固，并经常搅拌。

['grædʒuəli] [biːt] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] ['biːtn] [eg] [waɪts] ; [foʊld]['ɪntuː] ['pʌmpkɪn] - ['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .

Gradually	**beat**	**sugar**	**into**	**beaten**	**egg**	**whites**	**;**	**fold**	**into**	**pumpkin**	**-**	**gelatin**	**mixture**	**.**
逐步地	打	糖	进入	被打败	蛋	白人	;	折叠	进入	南瓜	-	明胶	混合物	.

将糖逐渐打入打发的蛋白中；轻轻拌入南瓜-吉利丁混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][koʊld] , [beɪkt] , [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel] .

Pour	**into**	**a**	**cold**	**,**	**baked**	**,**	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**shell**	**.**
倒	进入	一个	寒冷的	,	烘焙	,	9	-	英寸	馅饼	壳	.

倒入一个冷却的、烤好的9英寸派皮中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Garnish	**with**	**whipped**	**cream**	**just**	**before**	**serving**	**.**
装饰	和	鞭打	奶油	只是	前	服务	.

上菜前用鲜奶油装饰。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

YIELD	**:**	**6**	**servings**	**.**
屈服	:	6	份量	.

份量：6人份。

[swiːt] [pə'teɪtoʊ][ɔːr] [skwɑːʃ] [ʃɪ'fɑːn] [paɪ] : [rɪ'pleɪs] ['pʌmpkɪn] [wɪð; wɪθ] [mæʃt] [swiːt] [pə'tetoz] [ɔːr] [skwɑːʃ] . -

Sweet	**Potato**	**or**	**Squash**	**Chiffon**	**Pie**	**:**	**Replace**	**pumpkin**	**with**	**mashed**	**sweet**	**potatoes**	**or**	**squash**	**.**	**17**
甜的	土豆	或者	壁球	薄纱	馅饼	:	代替	南瓜	和	捣碎	甜的	土豆	或者	壁球	.	-

红薯或南瓜雪纺派：用红薯泥或南瓜泥代替南瓜泥。17

['pʌmpkɪn] [paɪ]

PUMPKIN	**PIE**
南瓜	馅饼

南瓜派

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

⅔ 杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]

1	**tablespoon**	**flour**
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

1	teaspoon	ginger
1	茶匙	姜

1茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

⅛ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

⅛	teaspoon	cloves
⅛	茶匙	丁香

⅛茶匙丁香

⅓ [kʌp] ['grænd͵maːz] [mə'læsɪz]

⅓	cup	GRANDMA'S	MOLASSES
⅓	杯子	奶奶的	糖蜜

⅓ 杯奶奶的糖蜜

[͵tuː'tuː] [kʌps] [mæʃt] ['pʌmpkɪn] [ɔːr] [skwɑːʃ]

2	cups	mashed	pumpkin	or	squash
2	杯子	捣碎	南瓜	或者	壁球

杯南瓜泥或冬瓜泥

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [͵ʌndaɪ'luːtɪd] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] [ɔːr] [laɪt] [kriːm]

1	cup	undiluted	evaporated	milk	or	light	cream
1	杯子	未稀释的	蒸发	牛奶	或者	光	奶油

杯未稀释的淡奶或淡奶油

[naɪn] - [ɪntʃ] , [ʌn'beɪkt] [paɪ] [krʌst]

9	-	inch	,	unbaked	pie	crust
9	-	英寸	,	未烘焙的	馅饼	地壳

9英寸未烘焙的派皮

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 400° [ef] . (['mɑːdərətli] [hɑːt]) .

Heat	oven	to	400°	F	.	(	moderately	hot	)	.
热	烤箱	到	400°	F	.	(	中等程度	热的	)	.

将烤箱预热至华氏400度（中等温度）。

[mɪks] [fɜːrst] [sɪks] [ɪn'griːdiənts] .

Mix	first	six	ingredients	.
混合	第一的	六	原料	.

将前六种原料混合。

[͵eɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] , ['pʌmpkɪn] [ɔːr] [skwɑːʃ] , [ænd; ənd] [egz] .

Add	molasses	,	pumpkin	or	squash	,	and	eggs	.
添加	糖蜜	,	南瓜	或者	壁球	,	和	鸡蛋	.

加入糖蜜、南瓜或冬瓜和鸡蛋。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[stɜːr] [ɪn] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] .

Stir	in	milk	or	cream	.
搅拌	在	牛奶	或者	奶油	.

加入牛奶或奶油搅拌均匀。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .

Pour	**into**	**a**	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**pan**	**lined**	**with**	**unbaked**	**pastry**	**.**
倒	进入	一个	9	-	英寸	馅饼	平底锅	衬里	和	未烘焙的	糕点	.

倒入铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [naɪf] [ɪn'səːtɪd] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] ['fɪlɪŋ] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .

Bake	**40**	**minutes**	**or**	**until**	**knife**	**inserted**	**in**	**center**	**of**	**filling**	**comes**	**out**	**clean**	**.**
烤	-	分钟	或者	直到	刀	插入	在	中心	的	填充	来	出去	干净的	.

烘烤 40 分钟或直至插入馅料中心的刀子取出时干净为止。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

YIELD	**:**	**6**	**servings**	**.**
屈服	:	6	份量	.

份量：6人份。

[swiːt] [pə'teɪtoʊ][paɪ] : [rɪ'duːs] ['ʃʊgər] [tuː; tə] ½ [kʌp] ; [rɪ'pleɪs] ['pʌmpkɪn] [ɔːr] [skwɑːʃ] [wɪð; wɪθ] [mæʃt]

Sweet	**Potato**	**Pie**	**:**	**Reduce**	**sugar**	**to**	**½**	**cup**	**;**	**replace**	**pumpkin**	**or**	**squash**	**with**	**mashed**
甜的	土豆	馅饼	:	减少	糖	到	½	杯子	;	代替	南瓜	或者	壁球	和	捣碎

[swiːt] [pə'tetoz] .

sweet	**potatoes**	**.**
甜的	土豆	.

红薯派：将糖减至 ½ 杯；用红薯泥代替南瓜或冬瓜。

[ʃuː] - [flaɪ] [paɪ]

SHOO	**-**	**FLY**	**PIE**
嘘	-	飞	馅饼

嘘——派

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]

1¼	**cups**	**sifted**	**enriched**	**flour**
1¼	杯子	筛过的	富含	面粉

1¼ 杯过筛的精制面粉

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	**teaspoon**	**nutmeg**
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]

⅓	**cup**	**butter**	**or**	**margarine**
⅓	杯子	黄油	或者	人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

¾ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

¾	**cup**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
¾	杯子	奶奶的	糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

¾ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¾	**cup**	**cold**	**water**
¾	杯子	寒冷的	水

¾ 杯冷水

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[naɪn] - [ɪntʃ] , [ʌn'beɪkt] [paɪ] [krʌst]
9 - inch , unbaked pie crust
9 - 英寸 , 未烘焙的 馅饼 地壳

9英寸未烘焙的派皮

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 450° [ef] . ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° F . (hot) .
热 烤箱 到 450° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏450度（高温）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[kʌt] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]['ɪntuː]['flaʊər]['mɪkstʃər][wɪð; wɪθ]['fɪŋgərz][ɔːr]['peɪstri] ['blendər][tuː; tə]
Cut butter or margarine into flour mixture with fingers or pastry blender to
切 黄油 或者 人造黄油 进入 面粉 混合物 和 手指 或者 糕点 混合器 到
[rɪ'zemb(ə)l] [kɔːrs] [krʌmz] .
resemble coarse crumbs .
类似 粗 面包屑 .

用手指或糕点搅拌器将黄油或人造黄油切入面粉混合物中，使其呈粗粒状。

[mɪks] [mə'læsɪz] , ['wɔːtər] , [ænd; ənd]['soʊdə] ; [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd][wɪð; wɪθ]
Mix molasses , water , and soda ; pour into a 9 - inch pie pan lined with
混合 糖蜜 , 水 , 和 苏打 ; 倒 进入 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和
[ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .
unbaked pastry .
未烘焙的 糕点 .

将糖蜜、水和小苏打混合；倒入铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [krʌmz] ['oʊvər]['lɪkwɪd] .
Sprinkle crumbs over liquid .
撒 面包屑 超过 液体 .

在液体上撒上面包屑。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (450° [ef] .) ; [rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɑːdərət] (350° [ef] .) ,
Bake 15 minutes in hot oven (450° F .) ; reduce heat to moderate (350° F .) ,
烤 - 分钟 在 热的 烤箱 (450° F .) ; 减少 热 到 缓和 (350° F .) ,

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；然后将温度调至中温（350°F）。

[ænd; ənd] [beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz][fɜːrm] .
and bake 35 to 40 minutes or until filling is firm .
和 烤 - 到 - 分钟 或者 直到 填充 是 公司 .

烘烤 35 至 40 分钟，或直至馅料凝固。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[mə'læsɪz] [pɪ'kɑːn] [paɪ]
MOLASSES PECAN PIE
糖蜜 胡桃 馅饼

糖蜜山核桃派

[θriː] [egz] , ['biːtn]
3 eggs , beaten
3 鸡蛋 , 被打败

3个鸡蛋，打散

¾ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
¾ cup GRANDMA'S MOLASSES
¾ 杯子 奶奶的 糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

¾ [kʌp] [waɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
¾ cup white corn syrup
¾ 杯子 白色的 玉米 糖浆

¾ 杯白玉米糖浆

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , [meltid]
2 tablespoons butter or margarine , melted
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 融化

2汤匙融化的黄油或人造黄油

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
1 cup chopped pecans
1 杯子 切碎 山核桃

杯切碎的山核桃

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]
1 tablespoon flour
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[eɪt] - [ɪntʃ] , [ʌn'beɪkt] [paɪ] [krʌst]
8 - inch , unbaked pie crust
8 - 英寸 , 未烘焙的 馅饼 地壳

8英寸未烘焙的派皮

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[kəm'baɪn] [fɜːrst][sɪks] [ɪn'griːdiənts] .
Combine first six ingredients .
结合 第一的 六 原料 .

将前六种原料混合。

[mɪks][pɪ'kɑːnz][wɪð; wɪθ]['flaʊər] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [eg] - [mə'læsɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['mɪkstʃər] .
Mix pecans with flour ; add to egg - molasses , etc . , mixture .
混合 山核桃 和 面粉 ; 添加 到 蛋 - 糖蜜 , ETC . , 混合物 .

将山核桃与面粉混合；加入鸡蛋、糖蜜等混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː][æn; ən][eɪt] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd][wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .
Pour into an 8 - inch pie pan lined with unbaked pastry .
倒 进入 一个 8 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 未烘焙的 糕点 .

倒入铺有未烘焙酥皮的 8 英寸派盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz][fɜːrm] .
Bake 40 minutes or until filling is firm .
烤 - 分钟 或者 直到 填充 是 公司 .

烤40分钟或直到馅料凝固。

[jiːld] : [sɪks] ['sɝːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[mə'læsɪz] ['piːnʌt] [paɪ] : [rɪ'pleɪs] [pɪ'kɑːnz][wɪð; wɪθ] ['roʊstɪd] ['piːnʌt] [hævz] . -
Molasses Peanut Pie : Replace pecans with roasted peanut halves . 18
糖蜜 花生 馅饼 : 代替 山核桃 和 烤 花生 一半 . -

糖蜜花生派：用烤花生碎代替山核桃。18

[oʊld] - [taɪm] ['æp(ə)l] [paɪ]
OLD - TIME APPLE PIE
老的 - 时间 苹果 馅饼

老式苹果派

[faɪv] [kʌps] [slaɪst] , [tɑːrt] , ['kʊkɪŋ] ['æplz] ([fɔːr][tuː; tə][faɪv][lɑːrdʒ] ['æplz])
5 cups sliced , tart , cooking apples (4 to 5 large apples)
5 杯子 切片 , 酸 , 烹饪 苹果 (4 到 5 大的 苹果)

杯切片酸苹果（4 至 5 个大苹果）

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ cup sugar
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[fɔːr][tuː; tə][faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər] [[wʌn]]
4 to 5 tablespoons enriched flour [1]
4 到 5 汤匙 富含 面粉 [1]

至 5 汤匙强化面粉[1]

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

奶奶给妈妈和女儿的食谱(Grandma's Recipes for Mother and Daughter)
第3/4页

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd] [[ˌtuː'tuː]]
½ teaspoon grated lemon rind [2]
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 [2]

½ 茶匙磨碎的柠檬皮[2]

¼ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] [[ˌtuː'tuː]]
1 tablespoon lemon juice [2]
1 汤匙 柠檬 汁 [2]

汤匙柠檬汁[2]

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]
2 tablespoons butter or margarine
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

['peɪstri] [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] - [krʌst] , [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]
Pastry for 2 - crust , 9 - inch pie
糕点 为了 2 - 地壳 , 9 - 英寸 馅饼

双层饼皮，9英寸馅饼

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° [ef] . ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° F . (hot) .
热 烤箱 到 450° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏450度（高温）。

[spred] ['æplz] [ɪn] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pæn] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .
Spread apples in 9 - inch pie pan lined with unbaked pastry .
传播 苹果 在 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 未烘焙的 糕点 .

将苹果铺在铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

['sprɪŋk(ə)l] ['æplz] [wɪð; wɪθ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] , [sɔːlt] , ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] .
Sprinkle apples with mixture of sugar , flour , salt , nutmeg , and lemon rind .
撒 苹果 和 混合物 的 糖 , 面粉 , 盐 , 肉豆蔻 , 和 柠檬 果皮 .

在苹果上撒上糖、面粉、盐、肉豆蔻和柠檬皮的混合物。

['drɪbl] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ['oʊvər] ['æplz] ; [dɑːt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Dribble molasses and lemon juice over apples ; dot with butter .
运球 糖蜜 和 柠檬 汁 超过 苹果 ; 点 和 黄油 .

在苹果上淋上糖蜜和柠檬汁；点缀上黄油。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['peɪstri] [roʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] ; [trɪm] , [siːl] , [ænd; ənd] [fluːt] [edʒ] .
Cover with remaining pastry rolled ⅛ inch thick ; trim , seal , and flute edge .
覆盖 和 其余的 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 ; 修剪 , 海豹 , 和 长笛 边缘 .

用剩余的擀成⅛英寸厚的面皮盖住；修剪、封口并捏出花边。

[kʌt] [ə; eɪ] [gæʃ] [ɪn] [tɑːp] [krʌst] [tuː; tə] [ə'laʊ] [fɔːr; fər] [ɪ'skeɪp] [ʌv; əv] [stiːm] .
Cut a gash in top crust to allow for escape of steam .
切 一个 伤口 在 顶部 地壳 到 允许 为了 逃脱 的 蒸汽 .

在饼皮顶部划一道口子，以便蒸汽逸出。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (450° [ef] .) ;
Bake 10 minutes in hot oven (450° F .) ;
烤 - 分钟 在 热的 烤箱 (450° F .) ;

在高温烤箱（450°F）中烘烤 10 分钟；

[rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɑːdərət] (350° [ef] .) [ænd; ənd] [beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['æplz]
reduce heat to moderate (350° F .) and bake 30 to 40 minutes or until apples
减少 热 到 缓和 (350° F .) 和 烤 - 到 - 分钟 或者 直到 苹果
[ɑːr; ər]['tendər] .
are tender .
是 投标 .

将火力调至中火（350°F），烘烤 30 至 40 分钟，或直至苹果变软。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[[wʌn]] [ɪf] ['æplz] [ɑːr; ər][nɑːt]['dʒuːsi] , [ə'mɪt]['flaʊər] .
[1] If apples are not juicy , omit flour .
[1] 如果 苹果 是 不是 多汁的 , 忽略 面粉 .

[1]如果苹果不够多汁，就不要加面粉。

[haʊ'evər] , [ɪf] ['æplz] [ɑːr; ər] ['veri] ['dʒuːsi] , [juːz][faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] .
However , if apples are very juicy , use 5 tablespoons flour .
然而 , 如果 苹果 是 非常 多汁的 , 使用 5 汤匙 面粉 .

但是，如果苹果汁水很多，则使用 5 汤匙面粉。

[[ˌtuː'tuː]] [ɪf] ['æplz] [ɑːr; ər] ['veri] [tɑːrt] , [ə'mɪt][bəuθ]['lemən][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs] .
[2] If apples are very tart , omit both lemon rind and juice .
[2] 如果 苹果 是 非常 酸 , 忽略 两个都 柠檬 果皮 和 汁 .

[2]如果苹果很酸，就不要放柠檬皮和柠檬汁。

[diːp] - [dɪʃ] ['æp(ə)l][paɪ]
DEEP - DISH APPLE PIE
深的 - 盘子 苹果 馅饼

深盘苹果派

[sɪks][lɑːrdʒ] , [tɑːrt] , ['kʊkɪŋ] ['æplz] , [slaɪst] ['ɪntuː] [eɪtθs] ([sɪks][kʌps])
6 large , tart , cooking apples , sliced into eighths (6 cups)
6 大的 , 酸 , 烹饪 苹果 , 切片 进入 八分之一 (6 杯子)

个大而酸的烹饪苹果，切成八瓣（6 杯）

½ [kʌp]['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]
2 tablespoons butter or margarine
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

['peɪstri][fɔ:r; fər][wʌn] - [krʌst] , [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]
Pastry for one - crust , 9 - inch pie
糕点 为了 一 - 地壳 , 9 - 英寸 馅饼

单层饼皮，9英寸馅饼的饼皮

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 425° [ef] . ([hɑ:t]) .
Heat oven to 425° F . (hot) .
热 烤箱 到 425° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏425度（高温）。

['pɑ:rbɔɪl] ['æplz] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər] ; [spred] [ɪn][ə; eɪ] 6x10x2 - [ɪntʃ] ['kæsəroʊl] .
Parboil apples in the water ; spread in a 6x10x2 - inch casserole .
胨 苹果 在 这 水 ; 传播 在 一个 6x10x2 - 英寸 沙锅 .

将苹果在水中焯水；铺在 6x10x2 英寸的砂锅中。

['sprɪŋk(ə)l] ['æplz] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .
Sprinkle apples with mixture of sugar , salt , and nutmeg .
撒 苹果 和 混合物 的 糖 , 盐 , 和 肉豆蔻 .

在苹果上撒上糖、盐和肉豆蔻的混合物。

['drɪbl] [mə'læsɪz] ['oʊvər] ['æplz] ; [dɑ:t][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Dribble molasses over apples ; dot with butter .
运球 糖蜜 超过 苹果 ; 点 和 黄油 .

在苹果上淋上糖蜜，点缀上黄油。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['peɪstri] , [roʊld] ['ɪntu:][ə; eɪ][rek'tæŋgjələr] [ʃeɪp] , ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
Cover with pastry , rolled into a rectangular shape , ⅛ inch thick .
覆盖 和 糕点 , 滚动 进入 一个 矩形的 形状 , ⅛ 英寸 厚的 .

用擀成矩形、厚 ⅛ 英寸的酥皮覆盖。

[trɪm] , [si:l] , [ænd; ənd] [flu:t] [edʒ] .
Trim , seal , and flute edge .
修剪 , 海豹 , 和 长笛 边缘 .

修整、封边并开槽。

[kʌt] [θri:] [gæʃiz] [ɪn]['peɪstri][tu:; tə] [ə'laʊ] [fɔ:r; fər] [ɪ'skeɪp] [ʌv; əv] [sti:m] .
Cut three gashes in pastry to allow for escape of steam .
切 三 伤口 在 糕点 到 允许 为了 逃脱 的 蒸汽 .

在酥皮上切三个口子，以便蒸汽逸出。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:r][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:r; ər]['tendər][ænd; ənd] [krʌst] [hæz; həz] [braʊn] .
Bake 30 minutes or until apples are tender and crust has browned .
烤 - 分钟 或者 直到 苹果 是 投标 和 地壳 有 棕色 .

烤30分钟或直到苹果变软且饼皮呈棕色。

[ji:ld] : [sɪks][tu:; tə][eɪt] ['sɜ˞:vɪŋz] . -
YIELD : 6 to 8 servings . 19
屈服 : 6 到 8 份量 . -

份量：6至8人份。19

[mə'læsɪz] [pru:n] [paɪ]
MOLASSES PRUNE PIE
糖蜜 修剪 馅饼

糖蜜西梅派

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] , [ˈpɪtɪd] [pruːnz]
2 cups cooked , pitted prunes
2 杯子 煮熟 , 凹坑 西梅

杯煮熟去核的西梅干

¼ [kʌp] [pruːn] [dʒuːs]
¼ cup prune juice
¼ 杯子 修剪 汁

¼ 杯西梅汁

¾ [kʌp] [ˈgrændˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
¾ cup GRANDMA'S MOLASSES
¾ 杯子 奶奶的 糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

[θriː] [eg] [joʊk] , [ˈbiːtn]
3 egg yolks , beaten
3 蛋 蛋黄 , 被打败

3个蛋黄，打散

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən] [dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] [ˈbʌtər] [ɔːr] [ˈmɑːrdʒərən] , [meltid]
¼ cup butter or margarine , melted
¼ 杯子 黄油 或者 人造黄油 , 融化

¼ 杯融化的黄油或人造黄油

- / - [ˈtiːspuːn] [kloʊvz]
¹ / ₁₆ teaspoon cloves
- / - 茶匙 丁香

1/1$_{16}$茶匙丁香

[ˈpeɪstri] [fɔːr; fər] [ˌtuːˈtuː] - [krʌst] , [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]
Pastry for 2 - crust , 9 - inch pie
糕点 为了 2 - 地壳 , 9 - 英寸 馅饼

双层饼皮，9英寸馅饼

[hiːt] [ˈʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° [ef] . ([hɑːt]) .
Heat oven to 450° F . (hot) .
热 烤箱 到 450° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏450度（高温）。

[tʃɑːp] [pruːnz] .
Chop prunes .
劈 西梅 .

切碎西梅干。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [pruːn] [dʒuːs] , [məˈlæsɪz] , [eg] [joʊk] , [ˈlemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [raɪnd] , [ˈbʌtər] [ɔːr] [ˈmɑːrdʒərən]
Add prune juice , molasses , egg yolks , lemon juice and rind , butter or margarine
添加 修剪 汁 , 糖蜜 , 蛋 蛋黄 , 柠檬 汁 和 果皮 , 黄油 或者 人造黄油
, [ænd; ənd] [kloʊvz] .
, and cloves .
, 和 丁香 .

加入西梅汁、糖蜜、蛋黄、柠檬汁和柠檬皮、黄油或人造黄油以及丁香。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd][wɪð; wɪθ] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] .

Pour	**into**	**a**	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**pan**	**lined**	**with**	**unbaked**	**pastry**	**.**
倒	进入	一个	9	-	英寸	馅饼	平底锅	衬里	和	未烘焙的	糕点	.

倒入铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

[roʊl] [rɪ'meɪnɪŋ] ['peɪstri] ⅛ - [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	**remaining**	**pastry**	**⅛**	**-**	**inch**	**thick**	**.**
卷	其余的	糕点	⅛	-	英寸	厚的	.

将剩余的面团擀成⅛英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː][strɪps] , ½ [ɪntʃ] [waɪd] ; [twɪst] , [ænd; ənd] [pleɪs] ['oʊvər] ['fɪlɪŋ] [ɪn] ['krɪs] - [krɔːs] ['pætərn] .

Cut	**into**	**strips**	**,**	**½**	**inch**	**wide**	**;**	**twist**	**,**	**and**	**place**	**over**	**filling**	**in**	**criss**	**-**	**cross**	**pattern**	**.**
切	进入	条状物	,	½	英寸	宽的	;	捻	,	和	地方	超过	填充	在	克里斯	-	叉	图案	.

切成 ½ 英寸宽的条状；扭转，然后以交叉图案铺在馅料上。

[siːl] ['ɛndz][tuː; tə]['bɑːtəm] [krʌst] ; [trɪm][ænd; ənd] [fluːt] [edʒ] .

Seal	**ends**	**to**	**bottom**	**crust**	**;**	**trim**	**and**	**flute**	**edge**	**.**
海豹	结束	到	底部	地壳	;	修剪	和	长笛	边缘	.

封口与饼底粘合；修整并压出花边。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (450° [ef] .) ;

Bake	**10**	**minutes**	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°**	**F**	**.**	**)**	**;**
烤	-	分钟	在	热的	烤箱	(	450°	F	.	)	;

在高温烤箱（450°F）中烘烤 10 分钟；

[rɪ'duːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɑːdərət] (350° [ef] .) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl]['peɪstri][hæz; həz] [braʊn] .

reduce	**heat**	**to**	**moderate**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**and**	**bake**	**30**	**minutes**	**or**	**until**	**pastry**	**has**	**browned**	**.**
减少	热	到	缓和	(	350°	F	.	)	和	烤	-	分钟	或者	直到	糕点	有	棕色	.

将火力调至中火（350°F），烘烤 30 分钟或直至酥皮呈金黄色。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz] .

YIELD	**:**	**6**	**servings**	**.**
屈服	:	6	份量	.

份量：6人份。

['koʊkənʌt] [ʃɪ'fɑːn] [paɪ]

COCONUT	**CHIFFON**	**PIE**
椰子	薄纱	馅饼

椰子雪纺派

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

1¾ [kʌps] [mɪlk] [ɔːr] [laɪt] [kriːm]
1¾ cups milk or light cream
1¾ 杯子 牛奶 或者 光 奶油

1¾ 杯牛奶或淡奶油

¼ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ [kʌp] [mɔɪst] , ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt]
½ cup moist , shredded coconut
½ 杯子 潮湿 , 碎 椰子

半杯湿润的椰丝

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ɔːr][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
1 teaspoon vanilla or 2 teaspoons rum extract
1 茶匙 香草 或者 2 茶匙 朗姆酒 提炼

1茶匙香草精或2茶匙朗姆酒提取物

[naɪn] - [ɪntʃ] , [koʊld] [beɪkt] [paɪ] [ʃel]
9 - inch , cold baked pie shell
9 - 英寸 , 寒冷的 烘焙 馅饼 壳

9英寸冷烤派皮

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[mɪks] [eg] [joʊk] , ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] [ɪn][tɑːp][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ;
Mix egg yolks , ¼ cup sugar , salt , and milk or cream in top of double boiler ;
混合 蛋 蛋黄 , ¼ 杯子 糖 , 盐 , 和 牛奶 或者 奶油 在 顶部 的 双倍的 锅炉 ;

在双层蒸锅的上层，混合蛋黄、1/4 杯糖、盐和牛奶或奶油;

[kʊk] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] ([duː][nɑːt] [ə'laʊ] ['wɔːtər][tuː; tə] [bɔɪl]) [ʌn'tɪl] ['kʌstərd] [koʊts] [ðə; ði] [spuːn] .
cook over hot water (do not allow water to boil) until custard coats the spoon .
厨师 超过 热的 水 (做 不是 允许 水 到 熬) 直到 蛋奶冻 外套 这 勺子 .

隔水加热（不要让水沸腾），直到蛋奶糊能挂在勺子上。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] .
Stir constantly .
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] .
Add softened gelatin .
添加 软化 明胶 .

加入软化的明胶。

[stɜːr][ɪn] [məˈlæsɪz] .
Stir in molasses .
搅拌 在 糖蜜 .

加入糖蜜搅拌。

[tʃɪl] [ˈoʊvər][aɪs][ˈwɔːtər][ʌnˈtɪl][ˈmɪkstʃər] [bɪˈgɪnz][tuː; tə][kənˈdʒiːl] ([θɪk] [æz; əz] [freʃ] [eg] [waɪts]) .
Chill over ice water until mixture begins to congeal (thick as fresh egg whites) .
寒意 超过 冰 水 直到 混合物 开始 到 凝 (厚的 作为 新鲜的 蛋 白人) .

将混合物隔水冷却，直到开始凝固（变得像新鲜蛋清一样浓稠）。

[ˈgrædʒuəli] [biːt] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] ¼ [kʌp] [ˈʃʊgər] [ɪn] [ˈbiːtn] [eg] [waɪts] ; [foʊld][ˈɪntuː] [ˈkʌstərd] -
Gradually beat the remaining ¼ cup sugar in beaten egg whites ; fold into custard -
逐步地 打 这 其余的 ¼ 杯子 糖 在 被打败 蛋 白人 ; 折叠 进入 蛋奶冻 -
[ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃər] .
gelatin mixture .
明胶 混合物 .

将剩余的 1/4 杯糖逐渐加入打发的蛋白中；轻轻拌入蛋奶糊-明胶混合物中。

[foʊld][ɪn][ˈkoʊkənʌt][ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋ] .
Fold in coconut and flavoring .
折叠 在 椰子 和 调味 .

拌入椰丝和调味料。

[pɔːr] [ˈɪntuː][ə; eɪ][koʊld] [beɪkt] [paɪ] [krʌst] .
Pour into a cold baked pie crust .
倒 进入 一个 寒冷的 烘焙 馅饼 地壳 .

倒入冷却烤好的派皮中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl][fɜːrm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ˈgɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd][ˈkoʊkənʌt][dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .
Garnish with whipped cream and coconut just before serving .
装饰 和 鞭打 奶油 和 椰子 只是 前 服务 .

上菜前用鲜奶油和椰丝装饰。

[jiːld] : [sɪks] [ˈsɝːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[ˈkɔːfi] [ʃɪˈfɑːn] [paɪ] : [rɪˈpleɪs] [mɪlk][wɪð; wɪθ][ˈdʌb(ə)l] - [streŋθ] [ˈkɔːfi] .
Coffee Chiffon Pie : Replace milk with double - strength coffee .
咖啡 薄纱 馅饼 : 代替 牛奶 和 双倍的 - 力量 咖啡 .

咖啡戚风派：用双倍浓缩咖啡代替牛奶。

[dɪˈzɜːrts]
DESSERTS
甜点

甜点

[ˈsɔːsi] [ˈpʊdɪŋ]
SAUCY PUDDING
风骚的 布丁

酱汁布丁

[wʌn][kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt; enˈrɪtʃt][ˈflaʊər]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **soda**
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
½ **teaspoon** **ginger**
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

¾ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¾ **teaspoon** **cinnamon**
¾ 茶匙 肉桂

¾茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]
2 **tablespoons** **shortening**
2 汤匙 缩短

2汤匙起酥油

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

¼ [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər]
¼ **cup** **hot** **water**
¼ 杯子 热的 水

¼ 杯热水

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

1½ [kʌps] [koʊld] ['wɔːtər]
1½ **cups** **cold** **water**
1½ 杯子 寒冷的 水

1.5 杯冷水

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat **oven** **to** **375°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [faɪv] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first five ingredients .
筛 一起 第一的 五 原料 .

将前五种原料一起过筛。

[kriːm] ['ʃʊgər] , ['ʃɔːrtnɪŋ] , [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Cream sugar , shortening , and molasses .
奶油 糖 , 缩短 , 和 糖蜜 .

将糖、起酥油和糖蜜搅打成奶油状。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːt]['wɔːtər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ]['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Add hot water alternately with flour mixture .
添加 热的 水 交替 和 面粉 混合物 .

交替加入热水和面粉混合物。

[pɔːr] ['bætər]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] 8x8x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Pour batter into a greased 8x8x2 - inch pan .
倒 连击 进入 一个 涂油 8x8x2 - 英寸 平底锅 .

将面糊倒入抹了油的 8x8x2 英寸烤盘中。

[mɪks] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ʌn'beɪkt] ['pʊdɪŋ] .
Mix remaining ingredients and pour over unbaked pudding .
混合 其余的 原料 和 倒 超过 未烘焙的 布丁 .

将剩余的材料混合，然后倒在未烤的布丁上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake 35 minutes or until done .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 .

烤35分钟或直至烤熟。

[sɜːrv] [wɔːrm] , [ɪn] [skwer] , [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [spuːnd] ['oʊvər] [iːtʃ] ['sɜːrvɪŋ] .
Serve warm , in squares , with sauce spooned over each serving .
服务 温暖的 , 在 正方形 , 和 酱 用勺子舀着 超过 每个 服务 .

趁热切成方块，每份淋上酱汁即可。

[jiːld] : [eɪt] ['sɝːvɪŋz] . -
YIELD : 8 servings . 20
屈服 : 8 份量 . -

份量：8人份。20

[mə'læsɪz] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ['pʊdɪŋ]
MOLASSES CORNSTARCH PUDDING
糖蜜 玉米淀粉 布丁

糖蜜玉米淀粉布丁

⅓ [kʌp] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
⅓ cup cornstarch
⅓ 杯子 玉米淀粉

⅓ 杯玉米淀粉

½ [kʌp][koʊld][mɪlk]
½ cup cold milk
½ 杯子 寒冷的 牛奶

半杯冷牛奶

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɑːt] [mɪlk]

2	cups	hot	milk
2	杯子	热的	牛奶

杯热牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˈbiːtn]

2	eggs	,	beaten
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

½ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]

½	cup	GRANDMA'S	MOLASSES
½	杯子	奶奶的	糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]

2	tablespoons	butter	or	margarine
2	汤匙	黄油	或者	人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

2	teaspoons	vanilla
2	茶匙	香草

2茶匙香草精

[mɪks] [fɜːrst] [θriː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Mix	first	three	ingredients	in	top	of	double	boiler	.
混合	第一的	三	原料	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

将前三种原料混合在双层蒸锅的上层。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːt] [mɪlk] .

Add	hot	milk	.
添加	热的	牛奶	.

加入热牛奶。

[kʊk] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [θɪk] , [klɪr] , [ænd; ənd] [smuːð] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli]

Cook	over	boiling	water	until	mixture	is	thick	,	clear	,	and	smooth	,	stirring	constantly
厨师	超过	沸腾	水	直到	混合物	是	厚的	,	清除	,	和	光滑的	,	搅拌	不断地

.

:

.

隔水加热，不断搅拌，直至混合物变得浓稠、清澈、顺滑。

[mɪks] [egz] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ; ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [hɑːt] ['mɪkstʃər] .

Mix	eggs	and	molasses	;	slowly	add	to	hot	mixture	.
混合	鸡蛋	和	糖蜜	;	缓慢地	添加	到	热的	混合物	.

将鸡蛋和糖蜜混合；慢慢加入热混合物中。

[kʊk] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['pʊdɪŋ] [ɪz] [θɪk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Cook	over	hot	water	until	pudding	is	thick	,	stirring	constantly	.
厨师	超过	热的	水	直到	布丁	是	厚的	,	搅拌	不断地	.

隔水加热，不断搅拌，直到布丁变稠。

[stɜːr] [ɪn] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Stir	in	butter	or	margarine	and	vanilla	.
搅拌	在	黄油	或者	人造黄油	和	香草	.

加入黄油或人造黄油和香草精。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [dɪ'zɜːrt] ['dɪʃɪz] .

Pour	into	individual	dessert	dishes	.
倒	进入	个人	甜点	菜肴	.

倒入个人甜点碗中。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

['ɪndiən] ['pʊdɪŋ]
INDIAN PUDDING
印度 布丁

印度布丁

¼ [kʌp] [kɔːrn] [miːl]
¼ cup corn meal
¼ 杯子 玉米 一顿饭

¼ 杯玉米粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɑːt] [mɪlk]
2 cups hot milk
2 杯子 热的 牛奶

杯热牛奶

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
⅛ teaspoon soda
⅛ 茶匙 苏打

⅛茶匙苏打水

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

⅓ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
⅓ cup GRANDMA'S MOLASSES
⅓ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [kʌp] [koʊld] [mɪlk]
1 cup cold milk
1 杯子 寒冷的 牛奶

杯冷牛奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 275° [ef] . ([sloʊ]) .
Heat oven to 275° F . (slow) .
热 烤箱 到 275° F . (慢的) .

将烤箱预热至 275°F（慢速）。

[mɪks] [kɔːrn] [miːl] [ænd; ənd] [hɑːt] [mɪlk] .
Mix corn meal and hot milk .
混合 玉米 一顿饭 和 热的 牛奶 .

将玉米粉和热牛奶混合。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Cook until thick (about 15 minutes) , stirring constantly .
厨师 直到 厚的 (关于 - 分钟) , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，煮至浓稠（约15分钟）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[stɜːr][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .
Stir in remaining ingredients .
搅拌 在 其余的 原料 .

加入剩余的食材搅拌均匀。

[pɔːr] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][ə; eɪ][wʌn] - [kwɔːrt] ['kæsəroʊl] .
Pour mixture into a one - quart casserole .
倒 混合物 进入 一个 一 - 夸脱 沙锅 .

将混合物倒入一夸脱的砂锅中。

[beɪk] [ˌtuː'tuː]['aʊərz] .
Bake 2 hours .
烤 2 小时 .

烘烤2小时。

[sɜːrv] [wɔːrm][wɪð; wɪθ][aɪs] [kriːm] , [wɪpt] [kriːm] , [ɔːr][pleɪn] .
Serve warm with ice cream , whipped cream , or plain .
服务 温暖的 和 冰 奶油 , 鞭打 奶油 , 或者 清楚的 .

趁热食用，可搭配冰淇淋、鲜奶油或直接食用。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɝːvɪŋz] .
YIELD : 6 to 8 servings .
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[spaɪst] ['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] :
Spiced Indian Pudding :
加香料 印度 布丁 :

印度香料布丁：

[ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [iːtʃ] , ['dʒɪndʒər][ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Add ½ teaspoon each , ginger and cinnamon .
添加 ½ 茶匙 每个 , 姜 和 肉桂 .

加入½茶匙姜粉和½茶匙肉桂粉。

[mə'læsɪz] [aɪs] [kriːm]
MOLASSES ICE CREAM
糖蜜 冰 奶油

糖蜜冰淇淋

[wʌn] ['renɪt] ['tæblət]
1 rennet tablet
1 凝乳酶 药片

片凝乳酶片

[wʌn] ['teɪblspuːn] [koʊld]['wɔːtər]
1 tablespoon cold water
1 汤匙 寒冷的 水

1汤匙冷水

[ˌtuː'tuː][kʌps] [laɪt] [kriːm]
2 cups light cream
2 杯子 光 奶油

杯淡奶油

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¼ [kʌp] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[tɜ:rn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [kən'troʊl] [tu:; tə] ['koʊldəst] [pɔɪnt] .
Turn refrigerator control to coldest point .
转动 冰箱 控制 到 最冷 观点 .

将冰箱温度控制旋钮调至最低档。

[set] [aʊt] [aɪs] [treɪ] .
Set out ice tray .
放 出去 冰 托盘 .

取出冰格。

[krʌʃ] ['renɪt] ['tæblət] ; [dɪ'zɑ:lv] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] .
Crush rennet tablet ; dissolve in cold water .
压碎 凝乳酶 药片 ; 溶解 在 寒冷的 水 .

将凝乳酶片碾碎，溶于冷水中。

[mɪks] [kri:m] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ; [wɔ:rm] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] [tu:; tə] 110° [ef] . ([ˌlu:k'wɔ:rm]) , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] .
Mix cream , sugar , and molasses ; warm over low heat to 110° F . (lukewarm) , stirring constantly .
混合 奶油 , 糖 , 和 糖蜜 ; 温暖的 超过 低的 热 到 110° F . (温) , 搅拌 不断地 .

将奶油、糖和糖蜜混合；用小火加热至 110°F（温热），不断搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [dɪ'zɑ:lvd] ['renɪt] ['tæblət] .
Add vanilla and dissolved rennet tablet .
添加 香草 和 溶解 凝乳酶 药片 .

加入香草精和溶解的凝乳酶片。

[pɔ:r] , [æt; ət] [wʌns] , ['ɪntu:] [aɪs] [treɪ] .
Pour , at once , into ice tray .
倒 , 在 一次 , 进入 冰 托盘 .

立即倒入冰格。

[du:] [nɑ:t] [mu:v] [ʌn'tɪl] [set] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Do not move until set (about 10 minutes) .
做 不是 移动 直到 放 (关于 - 分钟) .

静置约 10 分钟后再移动。

[fri:z] [ɪn] [aɪs] [kju:b] ['ju:nɪt] [ʌv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ʌn'tɪl] ['ɔ:lmoʊst] [stɪf] .
Freeze in ice cube unit of refrigerator until almost stiff .
冻结 在 冰 立方体 单元 的 冰箱 直到 几乎 僵硬的 .

放入冰箱的冰格中冷冻至几乎完全凝固。

[tɜ:rn] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [boʊl] .
Turn into a bowl .
转动 进入 一个 碗 .

做成碗状。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat **until** **smooth** **.**
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][aɪs] [treɪ] .
Return **to** **ice** **tray** **.**
返回 到 冰 托盘 .

放回冰格。

[friːz] [ʌn'tɪl] [stɪf] ([θriː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz]) .
Freeze **until** **stiff** **(** **3** **to** **4** **hours** **)** **.**
冻结 直到 僵硬的 (3 到 4 小时) .

冷冻至变硬（3至4小时）。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz] .
YIELD **:** **6** **servings** **.**
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[mə'læsɪz] ['kɔːfi] [aɪs] [kriːm] :
Molasses **Coffee** **Ice** **Cream** **:**
糖蜜 咖啡 冰 奶油 :

红糖咖啡冰淇淋：

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp][koʊld] , ['dʌb(ə)l] - [streŋθ] ['kɔːfi] .
Add **¼** **cup** **cold** **,** **double** **-** **strength** **coffee** **.**
添加 ¼ 杯子 寒冷的 , 双倍的 - 力量 咖啡 .

加入 ¼ 杯冷的双倍浓缩咖啡。

[west] ['ɪndiz] [aɪs] [kriːm] ['sʌndeɪ; 'sʌndi]
WEST **INDIES** **ICE** **CREAM** **SUNDAE**
西方 独立 冰 奶油 圣代

西印度群岛冰淇淋圣代

[pɔːr] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz] ['oʊvər] [iːtʃ] ['sɜːrvɪŋ] [ʌv; əv] [və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] .
Pour **1** **tablespoon** **GRANDMA'S** **MOLASSES** **over** **each** **serving** **of** **vanilla** **ice** **cream** **.**
倒 1 汤匙 奶奶的 糖蜜 超过 每个 服务 的 香草 冰 奶油 .

在每份香草冰淇淋上淋上 1 汤匙奶奶的糖蜜。

[tɑːp][wɪð; wɪθ]['dʒɪndʒər][snæp][ɔːr] [mə'læsɪz] ['kʊki] [krʌmz] . -
Top **with** **ginger** **snap** **or** **molasses** **cooky** **crumbs** **.** **21**
顶部 和 姜 折断 或者 糖蜜 饼干 面包屑 . -

顶部撒上姜饼碎或糖蜜饼干碎。21

[stiːmd] [kə'loʊniəl] ['kʌstərd]
STEAMED **COLONIAL** **CUSTARD**
蒸 殖民 蛋奶冻

蒸制殖民地蛋奶冻

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

¼ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['skɔːldɪd] [mɪlk]
2 **cups** **scalded** **milk**
2 杯子 烫伤 牛奶

杯热牛奶

[biːt] [egz] ['slaɪtli] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Beat **eggs** **slightly** **;** **add** **molasses** **,** **salt** **,** **and** **vanilla** **.**
打 鸡蛋 轻微地 ; 添加 糖蜜 , 盐 , 和 香草 .

将鸡蛋稍微打散；加入糖蜜、盐和香草精。

[stɜːr][ɪn][hɑːt][mɪlk] .
Stir **in** **hot** **milk** **.**
搅拌 在 热的 牛奶 .

倒入热牛奶搅拌均匀。

[pɔːr] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][sɪks]['kʌstərd] [kʌps] ; ['kʌvər] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ]['met(ə)l][fɔɪl] .
Pour **mixture** **into** **6** **custard** **cups** **;** **cover** **each** **with** **metal** **foil** **.**
倒 混合物 进入 6 蛋奶冻 杯子 ; 覆盖 每个 和 金属 挫败 .

将混合物倒入 6 个蛋奶冻杯中；用金属箔纸盖住每个杯子。

[pleɪs] [kʌps] [ɑːn] [ræk] [ɔːr][dʒɑːr][lɪdz][ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,
Place **cups** **on** **rack** **or** **jar** **lids** **in** **pan** **of** **hot** **water** **,**
地方 杯子 在 架子 或者 罐 盖子 在 平底锅 的 热的 水 ,

将杯子放在架子上，或将罐盖放在装有热水的锅中，

['kʌmɪŋ] [hæf] - [wei] [tuː; tə][tɑːp][ʌv; əv] [kʌps] .
coming **half** **-** **way** **to** **top** **of** **cups** **.**
未来 一半 - 方式 到 顶部 的 杯子 .

到达杯子一半的高度。

['kʌvər] [pæn] ['taɪtli] .
Cover **pan** **tightly** **.**
覆盖 平底锅 紧紧 .

盖紧锅盖。

[stiːm] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] [naɪf] [in'sə:tid] [ɪn] ['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Steam **over** **low** **heat** **until** **knife** **inserted** **in** **center** **comes** **out** **clean** **(** **about** **15** **minutes** **)** **.**
蒸汽 超过 低的 热 直到 刀 插入 在 中心 来 出去 干净的 (关于 - 分钟) .

用小火蒸至插入中心的刀子取出时干净为止（约 15 分钟）。

[ɪf] ['wɔːtər] [ə'raʊnd] [kʌps] [ɪz] [ə'laʊd] [tuː; tə] [bɔɪl] , ['kʌstərd] [wɪl] ['kɜːrd(ə)l] .
If **water** **around** **cups** **is** **allowed** **to** **boil** **,** **custards** **will** **curdle** **.**
如果 水 大约 杯子 是 允许 到 熬 , 蛋奶冻 将要 凝固 .

如果让杯子周围的水沸腾，蛋奶冻就会凝固。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [pleɪs] [ə; eɪ] ['mɑːrʃmeloʊ] [ɪn] [iːtʃ] [kʌp] [bɪ'fɔːr] ['fɪlɪŋ] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər] .
If **desired** **,** **place** **a** **marshmallow** **in** **each** **cup** **before** **filling** **with** **mixture** **.**
如果 想要的 , 地方 一个 棉花糖 在 每个 杯子 前 填充 和 混合物 .

如果需要，可以在每个杯子里放入一颗棉花糖，然后再倒入混合物。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
YIELD **:** **6** **servings** **.**
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[beɪkt] [kə'loʊniəl] ['kʌstərd] :
Baked **Colonial** **Custard** **:**
烘焙 殖民 蛋奶冻 :

烤殖民地蛋奶冻：

[beɪk] ['kʌstərd] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (300° [ef] .) [ʌn'tɪl] [naɪf] [in'sə:tid]

Bake	**custards**	**in**	**shallow**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**300°**	**F**	**.**	**)**	**until**	**knife**	**inserted**
烤	蛋奶冻	在	浅的	平底锅	的	热的	水	在	慢的	烤箱	(	300°	F	.	)	直到	刀	插入

[ɪn]['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] (- [tuː; tə] - ['mɪnɪts]) .

in	**center**	**comes**	**out**	**clean**	**(**	**40**	**to**	**50**	**minutes**	**)**	**.**
在	中心	来	出去	干净的	(	-	到	-	分钟	)	.

将蛋奶冻放入盛有热水的浅盘中，在低温烤箱（300°F）中烘烤，直到插入中心的刀子取出时干净为止（40 至 50 分钟）。

[plʌm] ['pʊdɪŋ]

PLUM	**PUDDING**
李子	布丁

李子布丁

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**enriched**	**flour**
2	杯子	筛过的	富含	面粉

2杯过筛的精制面粉

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**soda**
1	茶匙	苏打

1茶匙苏打水

1½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1½	**teaspoons**	**cinnamon**
1½	茶匙	肉桂

1½茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

½	**teaspoon**	**cloves**
½	茶匙	丁香

½茶匙丁香

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**beaten**
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

¾ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

¾	**cup**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
¾	杯子	奶奶的	糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]

¼	**cup**	**shortening**	**,**	**melted**
¼	杯子	缩短	,	融化

¼ 杯起酥油，融化

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['tʃɑːpt] , ['pɪtɪd] [deɪts]

2	**cups**	**chopped**	**,**	**pitted**	**dates**
2	杯子	切碎	,	凹坑	日期

杯切碎去核的枣

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz]

2	**cups**	**chopped**	**raisins**
2	杯子	切碎	葡萄干

杯切碎的葡萄干

[wʌn] [kʌp] [slaɪst] ['sɪtrən]

1	**cup**	**sliced**	**citron**
1	杯子	切片	香橼

杯切片香橼

¼ [kʌp] [mɪlk] [ɔːr] ['saɪdər]

¼	**cup**	**milk**	**or**	**cider**
¼	杯子	牛奶	或者	苹果酒

¼ 杯牛奶或苹果酒

[sɪft] [təˈgeðər] [fɜːrst] [sɪks] [ɪnˈgriːdiənts] .

Sift	**together**	**first**	**six**	**ingredients**	**.**
筛	一起	第一的	六	原料	.

将前六种原料一起过筛。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [egz] , [məˈlæsɪz] , [ænd; ənd] ['ɔːrtnɪŋ] .

Add	**eggs**	**,**	**molasses**	**,**	**and**	**shortening**	**.**
添加	鸡蛋	,	糖蜜	,	和	缩短	.

加入鸡蛋、糖蜜和起酥油。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [fruːt] ; [mɪks] [wel] [tuː; tə] [koʊt] [iːtʃ] [piːs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] .

Add	**fruit**	**;**	**mix**	**well**	**to**	**coat**	**each**	**piece**	**with**	**the**	**mixture**	**.**
添加	水果	;	混合	出色地	到	外套	每个	片	和	这	混合物	.

加入水果；充分搅拌，使每块水果都裹上混合物。

[stɜːr] [ɪn] [mɪlk] [ɔːr] ['saɪdər] .

Stir	**in**	**milk**	**or**	**cider**	**.**
搅拌	在	牛奶	或者	苹果酒	.

加入牛奶或苹果酒。

[pɔːr] ['bætər] ['ɪntuː] [ˌtuːˈtuː] [wʌn] - [kwɔːrt] [moʊldz] , ['fɪlɪŋ] [iːtʃ] ⅔ [fʊl] .

Pour	**batter**	**into**	**2**	**one**	**-**	**quart**	**molds**	**,**	**filling**	**each**	**⅔**	**full**	**.**
倒	连击	进入	2	一	-	夸脱	模具	,	填充	每个	⅔	满的	.

将面糊倒入 2 个 1 夸脱的模具中，每个模具装至 2/3 满。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [taɪt] - ['fɪtɪŋ] [lɪdz] [ɔːr] ['met(ə)l] [fɔɪl] .

Cover	**with**	**tight**	**-**	**fitting**	**lids**	**or**	**metal**	**foil**	**.**
覆盖	和	紧的	-	配件	盖子	或者	金属	挫败	.

用密封盖或金属箔盖住。

[stiːm] [θriː] ['aʊərz] .

Steam	**3**	**hours**	**.**
蒸汽	3	小时	.

蒸煮3小时。

[stiːm] [ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [moʊldz] (['kʌstərd] [kʌps] [ɔːr] ['dʒelətɪn] [moʊldz]) 1½ ['aʊərz] .

Steam	**individual**	**molds**	**(**	**custard**	**cups**	**or**	**gelatin**	**molds**	**)**	**1½**	**hours**	**.**
蒸汽	个人	模具	(	蛋奶冻	杯子	或者	明胶	模具	)	1½	小时	.

将单个模具（蛋奶冻杯或果冻模具）蒸 1.5 小时。

[sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] [hɑːrd] [sɔːs] , ['foʊmi] [sɔːs] , [ɔːr] [wɪpt] [kriːm] .

Serve	**hot**	**with**	**hard**	**sauce**	**,**	**foamy**	**sauce**	**,**	**or**	**whipped**	**cream**	**.**
服务	热的	和	难的	酱	,	泡沫状	酱	,	或者	鞭打	奶油	.

趁热食用，可搭配硬酱、泡沫酱或鲜奶油。

[jiːld] : - [tuː; tə] - ['sɜːvɪŋz] .
YIELD : 18 to 20 servings .
屈服 : - 到 - 份量 .

份量：18 至 20 人份。

[beɪkt] ['æplz]
BAKED APPLES
烘焙 苹果

烤苹果

[eɪt][tɑːrt] ['kʊkɪŋ] ['æplz]
8 tart cooking apples
8 酸 烹饪 苹果

8个酸苹果

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[hɑːt]['wɔːtər]
Hot water
热的 水

热水

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[piːl] [wʌn] - [ɪntʃ] [strɪp] [ə'raʊnd] [stem] [ʌv; əv]['æp(ə)l] ; [kɔːr] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][kʌt] [θruː]
Peel 1 - inch strip around stem of apple ; core , being careful not to cut through
果皮 1 - 英寸 条 大约 干 的 苹果 ; 核 , 存在 小心 不是 到 切 通过
[ðə; ði] ['blɑːsəm] [end] .
the blossom end .
这 开花 结尾 .

削去苹果茎部周围 1 英寸长的皮；去核，注意不要切到花端。

[pleɪs] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ə'baʊt] [θriː] [ɪntʃɪz] [diːp] .
Place in baking pan about 3 inches deep .
地方 在 烘烤 平底锅 关于 3 英寸 深的 .

放入约3英寸深的烤盘中。

[mɪks] ['ʃʊgər] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ; [pæk] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] ['æplz] .
Mix sugar , cinnamon , and molasses ; pack in center of apples .
混合 糖 , 肉桂 , 和 糖蜜 ; 盒 在 中心 的 苹果 .

将糖、肉桂和糖蜜混合；填入苹果中心。

[pɔːr] [hɑːt]['wɔːtər] ([ə'baʊt] ¼ [ɪntʃ] [diːp]) [ɪn][pæn][ə'raʊnd] ['æplz] .
Pour hot water (about ¼ inch deep) in pan around apples .
倒 热的 水 (关于 ¼ 英寸 深的) 在 平底锅 大约 苹果 .

在锅中倒入热水（约 ¼ 英寸深），将苹果包在水里。

['kʌvər] .
Cover **.**
覆盖 .

覆盖。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .
Bake **30** **minutes** **.**
烤 - 分钟 .

烘烤30分钟。

[ʌn'kʌvər] .
Uncover **.**
揭露 .

揭露。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑːr; ər]['tendər] , ['beɪstɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
Bake **20** **minutes** **or** **until** **apples** **are** **tender** **,** **basting** **occasionally** **.**
烤 - 分钟 或者 直到 苹果 是 投标 , 涂抹 偶尔 .

烤 20 分钟或直到苹果变软，期间不时刷上酱汁。

[jiːld] : [eɪt] ['sɝːvɪŋz] . -
YIELD **:** **8** **servings** **.** **22**
屈服 : 8 份量 . -

份量：8人份。22

['æp(ə)l] [dɪ'zɜːrt] [wɪð; wɪθ] ['strʊzəl] [krʌmz]
APPLE **DESSERT** **WITH** **STREUSEL** **CRUMBS**
苹果 甜点 和 酥粒 面包屑

苹果酥粒甜点

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
¼ **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
¼ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

¼茶匙磨碎的柠檬皮

[sɪks][lɑːrdʒ][tɑːrt] ['kʊkɪŋ] ['æplz]
6 **large** **tart** **cooking** **apples**
6 大的 酸 烹饪 苹果

6个大而酸涩的烹饪苹果

¼ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

¼ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
¼ cup butter or margarine
¼ 杯子 黄油 或者 人造黄油

¼ 杯黄油或人造黄油

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[mɪks][fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .
Mix first four ingredients .
混合 第一的 四 原料 .

将前四种原料混合。

[slaɪs] ['æplz] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
Slice apples ⅛ inch thick .
片 苹果 ⅛ 英寸 厚的 .

将苹果切成⅛英寸厚的片。

[əˈreɪndʒ] [ɪn] ['ɔːltərnət] ['leər] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər][ɪn][ə; eɪ] 6x10x2 - [ɪntʃ] ['kæsəroʊl] .
Arrange in alternate layers with sugar mixture in a 6x10x2 - inch casserole .
安排 在 备用 层 和 糖 混合物 在 一个 6x10x2 - 英寸 沙锅 .

在6x10x2英寸的砂锅中，将糖混合物与面糊交替分层铺放。

['drɪbl] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs]['oʊvər] ['æplz] .
Dribble molasses and lemon juice over apples .
运球 糖蜜 和 柠檬 汁 超过 苹果 .

在苹果上淋上糖蜜和柠檬汁。

[kriːm] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] ; [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] .
Cream butter or margarine , sugar , and molasses ; add flour .
奶油 黄油 或者 人造黄油 , 糖 , 和 糖蜜 ; 添加 面粉 .

将黄油或人造黄油、糖和糖蜜搅打均匀；加入面粉。

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [krʌm] [kənˈsɪstənsi] ; ['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər] ['æplz] .
Mix to a crumb consistency ; sprinkle over apples .
混合 到 一个 屑 一致性 ; 撒 超过 苹果 .

混合成碎屑状；撒在苹果上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑːr; ər]['tendər][ænd; ənd] [krʌmz] [ɑːr; ər] [braʊn] .
Bake 50 minutes or until apples are tender and crumbs are brown .
烤 - 分钟 或者 直到 苹果 是 投标 和 面包屑 是 棕色的 .

烤 50 分钟或直到苹果变软且面包屑呈棕色。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 to 8 servings .
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[per] [dɪ'zɜ:rt] [wɪð; wɪθ] ['strʊzəl] [krʌmz] : [rɪ'pleɪs] ['æplz] [wɪð; wɪθ] [perz] .

Pear	**Dessert**	**with**	**Streusel**	**Crumbs**	**:**	**Replace**	**apples**	**with**	**pears**	**.**
梨	甜点	和	酥粒	面包屑	:	代替	苹果	和	梨	.

梨子酥粒甜点：用梨代替苹果。

[brɔɪld] [bə'nænəz]

BROILED	**BANANAS**
烤制	香蕉

烤香蕉

[fɔ:r][fɜ:rm][bə'nænəz]

4	**firm**	**bananas**
4	公司	香蕉

4根结实的香蕉

¼ [kʌp] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz]

¼	**cup**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
¼	杯子	奶奶的	糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən][dʒu:s]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]

2	**tablespoons**	**butter**	**or**	**margarine**
2	汤匙	黄油	或者	人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

[kʌt] [pi:ld] [bə'nænəz][ɪn][hæf] , ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

Cut	**peeled**	**bananas**	**in**	**half**	**,**	**lengthwise**	**.**
切	去皮	香蕉	在	一半	,	纵向	.

去皮的香蕉纵向切成两半。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Arrange	**in**	**baking**	**dish**	**.**
安排	在	烘烤	盘子	.

放入烤盘中。

[mɪks] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]['lemən][dʒu:s] ; [pɔ:r] ['oʊvər][bə'nænəz] .

Mix	**molasses**	**and**	**lemon**	**juice**	**;**	**pour**	**over**	**bananas**	**.**
混合	糖蜜	和	柠檬	汁	;	倒	超过	香蕉	.

将糖蜜和柠檬汁混合；淋在香蕉上。

[dɑ:t][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Dot	**with**	**butter**	**.**
点	和	黄油	.

点缀上黄油。

[pleɪs] ['ʌndər] ['brɔɪlər] [hi:t] (350° [ef] .) - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] , ['beɪstɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Place	**under**	**broiler**	**heat**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**10**	**to**	**12**	**minutes**	**,**	**basting**	**occasionally**	**.**
地方	在下面	肉鸡	热	(	350°	F	.	)	-	到	-	分钟	,	涂抹	偶尔	.

放入烤箱（350°F）烤 10 至 12 分钟，期间不时刷上酱汁。

[ji:ld] : [fɔ:r] ['sɜ˞:vɪŋz] [æz; əz][ə; eɪ] [dɪ'zɜ:rt] [ɔ:r][eɪt] ['sɜ˞:vɪŋz] [æz; əz][ə; eɪ] [mi:t] [ə'kʌmpənimənt] .

YIELD	**:**	**4**	**servings**	**as**	**a**	**dessert**	**or**	**8**	**servings**	**as**	**a**	**meat**	**accompaniment**	**.**
屈服	:	4	份量	作为	一个	甜点	或者	8	份量	作为	一个	肉	伴奏	.

份量：可作甜点供 4 人食用，或作肉类配菜供 8 人食用。

[beɪkt] [perz]

BAKED	**PEARS**
烘焙	梨

烤梨

[sɪks][lɑːrdʒ] , [freʃ] , ['kʊkɪŋ] [perz]
6 **large** **,** **fresh** **,** **cooking** **pears**
6 大的 , 新鲜的 , 烹饪 梨

6个大而新鲜的烹饪梨

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

¼ [kʌp] ['grænd͵mɑːz] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[͵tuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

[sɪks] [hoʊl] [kloʊvz]
6 **whole** **cloves**
6 所有的 丁香

粒丁香

[͵tuː'tuː] [stɪks] ['sɪnəmən]
2 **sticks** **cinnamon**
2 棍子 肉桂

2根肉桂棒

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat **oven** **to** **350°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[wɑːʃ] [ʌn'pipld] [perz] .
Wash **unpeeled** **pears** **.**
洗 未剥皮的 梨 .

将未去皮的梨洗净。

[kʌt] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][frʌm; frəm] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [iːtʃ] [per] ; [stænd] ['ʌpraɪt] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Cut **a** **thin** **slice** **from** **bottom** **of** **each** **pear** **;** **stand** **upright** **in** **baking** **pan** **.**
切 一个 薄的 片 从 底部 的 每个 梨 ; 站立 直立 在 烘烤 平底锅 .

将每个梨的底部切掉薄片；将梨竖直放在烤盘中。

[mɪks] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['sɔːspæn] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [perz] .
Mix **remaining** **ingredients** **in** **saucepan** **;** **cook** **until** **sugar** **is** **dissolved** **and** **pour** **over** **pears** **.**
混合 其余的 原料 在 平底锅 ; 厨师 直到 糖 是 溶解 和 倒 超过 梨 .

将剩余的材料放入平底锅中；煮至糖溶解，然后淋在梨上。

['kʌvər] .
Cover **.**
覆盖 .

覆盖。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .
Bake **35** **minutes** **.**
烤 - 分钟 .

烘烤35分钟。

[ʌn'kʌvər] .
Uncover **.**
揭露 .

揭露。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [perz] [ɑːr; ər] ['tendər] .
Bake **15** **minutes** **or** **until** **pears** **are** **tender** **.**
烤 - 分钟 或者 直到 梨 是 投标 .

烤15分钟或直到梨变软。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] . -
YIELD **:** **6** **servings** **.** **23**
屈服 : 6 份量 . -

份量：6人份。23

['lɑːdʒɪkli] [mə'læsɪz] . . . .
Logically **Molasses** **.** **.** **.** **.**
逻辑上 糖蜜 . . . .

从逻辑上讲，糖蜜.....

['dʒɪndʒərbred] • BREADS24
GINGERBREADS **•** **BREADS24**
姜饼 • BREADS24

姜饼 · BREADS24

['grænd,mɑːz] ['feɪvərɪt] ['dʒɪndʒərbred]
GRANDMA'S **FAVORITE** **GINGERBREAD**
奶奶的 最喜欢的 姜饼

奶奶最爱的姜饼

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]
2½ **cups** **sifted** **enriched** **flour**
2½ 杯子 筛过的 富含 面粉

2.5 杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1½ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **double** **-** **acting** **or** **1½** **teaspoons** **cream** **of** **tartar** **baking** **powder**
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
1 **teaspoon** **ginger**
1 茶匙 姜

1茶匙姜

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
2 **teaspoons** **cinnamon**
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
½ **teaspoon** **cloves**
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

¾ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¾ teaspoon soda
¾ 茶匙 苏打

¾茶匙苏打水

[wʌn] [kʌp] ['grænd,maːz] [mə'læsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

杯热水

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [sɪks] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first six ingredients .
筛 一起 第一的 六 原料 .

将前六种原料一起过筛。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['soʊdə] .
Cream shortening , sugar , and soda .
奶油 缩短 , 糖 , 和 苏打 .

奶油、起酥油、糖和小苏打。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[stɜːr] [ɪn] ½ [kʌp] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .
Stir in ½ cup flour mixture .
搅拌 在 ½ 杯子 面粉 混合物 .

拌入半杯面粉混合物。

[biːt] [ɪn] [egz] .
Beat in eggs .
打 在 鸡蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːt] ['wɔːtər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] ([ə'baʊt] ⅓ [ʌv; əv] [iːtʃ] [æt; ət]
Add hot water alternately with remaining flour mixture (about ⅓ of each at
添加 热的 水 交替 和 其余的 面粉 混合物 (关于 ⅓ 的 每个 在
[ə; eɪ] [taɪm]) .
a time) .
一个 时间) .

将热水与剩余的面粉混合物交替加入（每次加入约三分之一的热水和三分之一的面粉混合物）。

[biːt] ½ ['mɪnɪt] .
Beat ½ minute .
打 ½ 分钟 .

搅拌半分钟。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - [griːst] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Bake 45 minutes or until done in a well - greased , lightly floured , 9x9x2 - inch pan .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 一个 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 9x9x2 - 英寸 平底锅 .

在涂好油脂、撒上少许面粉的 9x9x2 英寸烤盘中烘烤 45 分钟或直至烤熟。

[jiːld] : [naɪn][tuː; tə] - ['sɜ˞ːvɪŋz] .
YIELD : 9 to 12 servings .
屈服 : 9 到 - 份量 .

份量：9至12人份。

['paɪnæp(ə)l] ['ʌpsaɪd] [daʊn] ['dʒɪndʒərbred]
PINEAPPLE UPSIDE DOWN GINGERBREAD
菠萝 上行 向下 姜饼

菠萝翻转姜饼

['tɑːpɪŋ]
Topping
配料

配料

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

⅓ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
⅓ cup GRANDMA'S MOLASSES
⅓ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[sɪks]['slaɪsɪz]['paɪnæp(ə)l]
6 slices pineapple
6 切片 菠萝

6片菠萝

[sɪks][ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz]
6 maraschino cherries
6 樱桃酒 樱桃

6颗马拉斯奇诺樱桃

[keɪk] ['bætər]
Cake Batter
蛋糕 连击

蛋糕糊

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
1½ cups sifted enriched flour
1½ 杯子 筛过的 富含 面粉

1.5 杯过筛的精制面粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¾ ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
¾ teaspoon double - acting or 1¼ teaspoons cream of tartar baking powder
¾ 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

¾ 茶匙双效泡打粉或 1¼ 茶匙塔塔粉

½ ['tiːspuːn] [iːtʃ] , ['dʒɪndʒər][ænd; ənd] ['sɪnəmən]
½ teaspoon each , ginger and cinnamon
½ 茶匙 每个 , 姜 和 肉桂

姜和肉桂各半茶匙

¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ cup shortening
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk]
½ cup sour milk
½ 杯子 酸的 牛奶

半杯酸奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[melt] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ɪn] 8×8×2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Melt butter or margarine in 8×8×2 - inch pan .
熔化 黄油 或者 人造黄油 在 8×8×2 - 英寸 平底锅 .

在 8×8×2 英寸的平底锅中融化黄油或人造黄油。

[stɜːr][ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [hiːt] [dʒʌst][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Stir in molasses and sugar ; heat just to boiling point .
搅拌 在 糖蜜 和 糖 ; 热 只是 到 沸腾 观点 .

加入糖蜜和糖；加热至沸腾即可。

['oʊvər] [ðɪs] , [ə'reɪndʒ] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['tʃeriːz] ; [set][ə'saɪd] .
Over this , arrange pineapple and cherries ; set aside .
超过 这 , 安排 菠萝 和 樱桃 ; 放 旁边 .

在上面放上菠萝和樱桃；放在一旁备用。

[tuː; tə][mɪks] [keɪk] : [sɪft] [təˈgeðər] [fɜːrst][sɪks] [ɪnˈgriːdiənts] .

TO	**MIX**	**CAKE**	**:**	**Sift**	**together**	**first**	**six**	**ingredients**	**.**
到	混合	蛋糕	:	筛	一起	第一的	六	原料	.

制作蛋糕：将前六种原料一起过筛。

[kriːm] [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [ˈʃʊgər] , [ænd; ənd][ˈsoʊdə] .

Cream	**shortening**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**soda**	**.**
奶油	缩短	,	糖	,	和	苏打	.

奶油、起酥油、糖和小苏打。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [məˈlæsɪz] .

Add	**molasses**	**.**
添加	糖蜜	.

加入糖蜜。

[stɜːr][ɪn] ¼ [kʌp][ˈflaʊər][ˈmɪkstʃər] .

Stir	**in**	**¼**	**cup**	**flour**	**mixture**	**.**
搅拌	在	¼	杯子	面粉	混合物	.

拌入 ¼ 杯面粉混合物。

[biːt] [ɪn] [eg] .

Beat	**in**	**egg**	**.**
打	在	蛋	.

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈsaʊər][mɪlk] [ˈɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈflaʊər][ˈmɪkstʃər] ([əˈbaʊt] ⅓ [ʌv; əv] [iːtʃ] [æt; ət]

Add	**sour**	**milk**	**alternately**	**with**	**remaining**	**flour**	**mixture**	**(**	**about**	**⅓**	**of**	**each**	**at**
添加	酸的	牛奶	交替	和	其余的	面粉	混合物	(	关于	⅓	的	每个	在

[ə; eɪ][taɪm]) .

a	**time**	**)**	**.**
一个	时间	)	.

将酸奶与剩余的面粉混合物交替加入（每次加入约三分之一的酸奶和三分之一的面粉混合物）。

[biːt] ½ [ˈmɪnɪt] .

Beat	**½**	**minute**	**.**
打	½	分钟	.

搅拌半分钟。

[pɔːr] [ˈbætər] [ɪn][pæn][ˈoʊvər][ˈpaɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [ˈtʃeriːz] ; [spred] [tuː; tə][saɪdz][ænd; ənd][ˈkɔːrnərz] .

Pour	**batter**	**in**	**pan**	**over**	**pineapple**	**and**	**cherries**	**;**	**spread**	**to**	**sides**	**and**	**corners**	**.**
倒	连击	在	平底锅	超过	菠萝	和	樱桃	;	传播	到	侧面	和	角落	.

将面糊倒入平底锅中，盖在菠萝和樱桃上；抹匀至锅边和角落。

[beɪk] [wʌn][ˈaʊər][ɔːr][ʌnˈtɪl] [dʌn] .

Bake	**1**	**hour**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	1	小时	或者	直到	完毕	.

烘烤1小时或直至烤熟。

[kuːl] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] [bɪˈfɔːr] [rɪˈmuːvɪŋ] [frʌm; frəm][pæn] .

Cool	**15**	**to**	**20**	**minutes**	**before**	**removing**	**from**	**pan**	**.**
凉爽的	-	到	-	分钟	前	移除	从	平底锅	.

从锅中取出前，先冷却 15 到 20 分钟。

[jiːld] : [naɪn] [ˈsɜ˞ːvɪŋz] .

YIELD	**:**	**9**	**servings**	**.**
屈服	:	9	份量	.

份量：9人份。

[per] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [ˈdʒɪndʒərbred] :

Pear	**Upside**	**Down**	**Gingerbread**	**:**
梨	上行	向下	姜饼	:

梨形倒置姜饼：

[rɪ'pleɪs] ['paɪnæp(ə)l][wɪð; wɪθ] [per] [hævz] .

Replace	pineapple	with	pear	halves	.
代替	菠萝	和	梨	一半	.

用对半切开的梨代替菠萝。

[frentʃ] [toʊst]

FRENCH	TOAST
法语	吐司

法式吐司

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	egg	,	beaten
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [mɪlk]

½	cup	milk
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

2	tablespoons	GRANDMA'S	MOLASSES
2	汤匙	奶奶的	糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]

Dash	of	salt
短跑	的	盐

少许盐

[fɔːr][tuː; tə][faɪv]['slaɪsɪz] [bred]

4	to	5	slices	bread
4	到	5	切片	面包

4到5片面包

[mɪks][fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .

Mix	first	four	ingredients	.
混合	第一的	四	原料	.

将前四种原料混合。

[dɪp] [iːtʃ] [slaɪs][ʌv; əv] [bred] ['ɪntuː]['mɪkstʃər] .

Dip	each	slice	of	bread	into	mixture	.
蘸	每个	片	的	面包	进入	混合物	.

将每片面包蘸上混合物。

[fraɪ][ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɑːt][fæt] .

Fry	until	golden	brown	in	a	little	hot	fat	.
炒	直到	金的	棕色的	在	一个	小的	热的	胖的	.

用少量热油煎至金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ænd; ənd] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz] .

Serve	with	butter	or	margarine	and	GRANDMA'S	MOLASSES	.
服务	和	黄油	或者	人造黄油	和	奶奶的	糖蜜	.

佐以黄油或人造黄油和奶奶的糖蜜食用。

[jiːld] : [fɔːr][tuː; tə][faɪv]['slaɪsɪz][ʌv; əv][toʊst] . -

YIELD	:	4	to	5	slices	of	toast	.	25
屈服	:	4	到	5	切片	的	吐司	.	-

产量：4至5片吐司。

[hoʊl] - [wiːt] ['grɪdl] [keɪks]

WHOLE	-	WHEAT	GRIDDLE	CAKES
所有的	-	小麦	烤盘	蛋糕

全麦煎饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]

1	cup	sifted	enriched	flour
1	杯子	筛过的	富含	面粉

杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[θriː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr][fɔːr] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	teaspoons	double	-	acting	or	4	teaspoons	cream	of	tartar	baking	powder
3	茶匙	双倍的	-	表演	或者	4	茶匙	奶油	的	鞑靼	烘烤	粉末

3茶匙双效泡打粉或4茶匙塔塔粉

[wʌn][kʌp] ['ʌn'siftid] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər]

1	cup	unsifted	whole	-	wheat	flour
1	杯子	未经筛选的	所有的	-	小麦	面粉

杯未过筛的全麦面粉

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	eggs	,	separated
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

3	tablespoons	GRANDMA'S	MOLASSES
3	汤匙	奶奶的	糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː][kʌps] [mɪlk]

2	cups	milk
2	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]

2	tablespoons	shortening	,	melted
2	汤匙	缩短	,	融化

2汤匙起酥油，融化

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [θriː] [ɪn'griːdiənts] ; [mɪks][wɪð; wɪθ] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər] .

Sift	together	first	three	ingredients	;	mix	with	whole	-	wheat	flour	.
筛	一起	第一的	三	原料	;	混合	和	所有的	-	小麦	面粉	.

将前三种原料一起过筛；与全麦面粉混合。

[kəm'baɪn] [eg] [joʊk] , [mə'læsɪz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [stɜːr]['ɪntuː]['flaʊər]['mɪkstʃər] .

Combine	egg	yolks	,	molasses	,	milk	,	and	shortening	;	stir	into	flour	mixture	.
结合	蛋	蛋黄	,	糖蜜	,	牛奶	,	和	缩短	;	搅拌	进入	面粉	混合物	.

将蛋黄、糖蜜、牛奶和起酥油混合；搅拌到面粉混合物中。

[biːt] [eg] [waɪts] [stɪf] , [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] ; [foʊld]['ɪntuː]['bætər] .

Beat	egg	whites	stiff	,	but	not	dry	;	fold	into	batter	.
打	蛋	白人	僵硬的	,	但	不是	干燥	;	折叠	进入	连击	.

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打干；轻轻拌入面糊中。

[beɪk] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ɑːn][ə; eɪ] ['laɪtli] [griːst] , [hɑːt] ['grɪdl] .

Bake	a	spoonful	at	a	time	on	a	lightly	greased	,	hot	griddle	.
烤	一个	一勺	在	一个	时间	在	一个	轻轻	涂油	,	热的	烤盘	.

在涂抹了少量油脂的热煎锅上，一次舀一勺面糊烘烤。

[jiːld] : - ['grɪdl] [keɪks] .

YIELD	:	12	griddle	cakes	.
屈服	:	-	烤盘	蛋糕	.

产量：12 个煎饼。

['oʊtmiːl] ['grɪdl] [keɪks] : [rɪ'pleɪs] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər][wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp] [kwɪk] [oʊts] .

Oatmeal	Griddle	Cakes	:	Replace	whole	-	wheat	flour	with	1	cup	quick	oats	.
麦片	烤盘	蛋糕	:	代替	所有的	-	小麦	面粉	和	1	杯子	快的	燕麦	.

燕麦煎饼：用 1 杯快熟燕麦代替全麦面粉。

[hoʊl] - [wiːt] ['wɔfəlz]

WHOLE	-	WHEAT	WAFFLES
所有的	-	小麦	华夫饼

全麦华夫饼

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]

1	cup	sifted	enriched	flour
1	杯子	筛过的	富含	面粉

杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[θriː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr][fɔːr] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

3	teaspoons	double	-	acting	or	4	teaspoons	cream	of	tartar	baking	powder
3	茶匙	双倍的	-	表演	或者	4	茶匙	奶油	的	鞑靼	烘烤	粉末

3茶匙双效泡打粉或4茶匙塔塔粉

[wʌn][kʌp] ['ʌn'siftid] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər]

1	cup	unsifted	whole	-	wheat	flour
1	杯子	未经筛选的	所有的	-	小麦	面粉

杯未过筛的全麦面粉

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	eggs	,	separated
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

3	tablespoons	GRANDMA'S	MOLASSES
3	汤匙	奶奶的	糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

1½ [kʌps] [mɪlk]

1½	cups	milk
1½	杯子	牛奶

1.5 杯牛奶

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]

¼	cup	shortening	,	melted
¼	杯子	缩短	,	融化

¼ 杯起酥油，融化

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [θriː] [ɪn'griːdiənts] ; [mɪks][wɪð; wɪθ] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər] .

Sift	together	first	three	ingredients	;	mix	with	whole	-	wheat	flour	.
筛	一起	第一的	三	原料	;	混合	和	所有的	-	小麦	面粉	.

将前三种原料一起过筛；与全麦面粉混合。

[kəm'baɪn] [eg] [joʊk] , [mə'læsɪz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [stɜːr]['ɪntuː]['flaʊər]['mɪkstʃər] .

Combine	egg	yolks	,	molasses	,	milk	,	and	shortening	;	stir	into	flour	mixture	.
结合	蛋	蛋黄	,	糖蜜	,	牛奶	,	和	缩短	;	搅拌	进入	面粉	混合物	.

将蛋黄、糖蜜、牛奶和起酥油混合；搅拌到面粉混合物中。

[biːt] [eg] [waɪts] [stɪf] , [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] ; [foʊld]['ɪntuː]['bætər] .

Beat	egg	whites	stiff	,	but	not	dry	;	fold	into	batter	.
打	蛋	白人	僵硬的	,	但	不是	干燥	;	折叠	进入	连击	.

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打干；轻轻拌入面糊中。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] ['wɑːfl] ['aɪərnz] .
Bake in hot waffle irons .
烤 在 热的 胡扯 熨斗 .

用热华夫饼机烘烤。

[jiːld] : [eɪt] ['wɔfəlz] .
YIELD : 8 waffles .
屈服 : 8 华夫饼 .

产量：8个华夫饼。

[mə'læsɪz] [fruːt] [bred]
MOLASSES FRUIT BREAD
糖蜜 水果 面包

糖蜜水果面包

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

¾ ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
¾ teaspoon double - acting or 1¼ teaspoons cream of tartar baking powder
¾ 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

¾ 茶匙双效泡打粉或 1¼ 茶匙塔塔粉

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]
¼ cup shortening , melted
¼ 杯子 缩短 , 融化

¼ 杯起酥油，融化

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1½ teaspoons grated lemon rind
1½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [fɪgz] [ɔːr] [deɪts]
⅓ cup chopped figs or dates
⅓ 杯子 切碎 无花果或者 日期

1/3 杯切碎的无花果或枣

¼ [kʌp] [slaɪst] ['sɪtrən]
¼ cup sliced citron
¼ 杯子 切片 香橼

¼ 杯切片香橼

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [mə'læsɪz] , ['ʃʊgər] , ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] , [fruːt] , [ænd; ənd]
Add egg , molasses , sugar , shortening , lemon juice and rind , fruit , and
添加 蛋 , 糖蜜 , 糖 , 缩短 , 柠檬 汁 和 果皮 , 水果 , 和
[nʌts] .
nuts .
坚果 .

加入鸡蛋、糖蜜、糖、起酥油、柠檬汁和柠檬皮、水果和坚果。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .
Add flour mixture alternately with milk .
添加 面粉 混合物 交替 和 牛奶 .

面粉混合物与牛奶交替加入。

[mɪks]['oʊnli][ʌn'tɪl] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] ['blendɪd] .
Mix only until ingredients are blended .
混合 仅有的 直到 原料 是 混合 .

只需搅拌至所有材料混合均匀即可。

[beɪk] [wʌn]['aʊər][ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn] [wel] - [griːst] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , 5x9x3 - [ɪntʃ] [bred] [pæn] .
Bake one hour or until done in well - greased , lightly floured , 5x9x3 - inch bread pan .
烤 一 小时 或者 直到 完毕 在 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 5x9x3 - 英寸 面包 平底锅 .

在涂抹了油脂、撒了少许面粉的 5x9x3 英寸面包模具中烘烤 1 小时或直至烤熟。

[jiːld] : [wʌn][loʊf] . -
YIELD : 1 loaf . 26
屈服 : 1 面包 . -

产量：1个面包。26

['swiːdɪʃ] [jiːst] [bred]
SWEDISH YEAST BREAD
瑞典 酵母 面包

瑞典酵母面包

[ˌtuːˈtuː]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz]['grænjuleɪtɪd] [jiːst]
2 packages granulated yeast
2 包裹 颗粒状 酵母

包颗粒状酵母

¼ [kʌp] [ˌluːkˈwɔːrm] ['wɔːtər]
¼ cup lukewarm water
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['saʊər] [mɪlk]
2 cups sour milk
2 杯子 酸的 牛奶

杯酸奶

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

[fɔːr] [kʌps] ['ʌn'siftid] [raɪ] [ɔːr] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər]
4 cups unsifted rye or whole - wheat flour
4 杯子 未经筛选的 黑麦 或者 所有的 - 小麦 面粉

杯未过筛的黑麦粉或全麦粉

[θriː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
3 teaspoons salt
3 茶匙 盐

3茶匙盐

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['kærəweɪ] [siːd] (['ɑːpʃən(ə)l])
4 teaspoons caraway seed (optional)
4 茶匙 葛缕子 种子 (选修的)

4茶匙葛缕子籽（可选）

['sɔːfn] [jiːst] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːrm] ['wɔːtər] .
Soften yeast in lukewarm water .
软化 酵母 在 温 水 .

将酵母用温水软化。

[hiːt] ['saʊər] [mɪlk] ; [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːrm] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [jiːst] .
Heat sour milk ; cool to lukewarm , and add to yeast .
热 酸的 牛奶 ; 凉爽的 到 温 , 和 添加 到 酵母 .

将酸奶加热；冷却至温热，然后加入酵母。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[mɪks] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər] , [raɪ] [ɔːr] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['kærəweɪ] [siːd] [ɪf] [juːst] .
Mix enriched flour , rye or whole - wheat flour , salt , and caraway seed if used .
混合 富含 面粉 , 黑麦 或者 所有的 - 小麦 面粉 , 盐 , 和 葛缕子 种子 如果 用过的 .

将强化面粉、黑麦面粉或全麦面粉、盐和香芹籽（如果使用）混合。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [jiːst] - [mɪlk] ['mɪkstʃər] .

Gradually	**add**	**to**	**yeast**	**-**	**milk**	**mixture**	**.**
逐步地	添加	到	酵母	-	牛奶	混合物	.

将酵母逐渐加入牛奶混合物中。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[tɜːrn] [doʊ] ['ɑːntə] ['flaʊərd] [bɔːrd] .

Turn	**dough**	**onto**	**floured**	**board**	**.**
转动	面团	到	撒了面粉	木板	.

将面团放在撒了面粉的案板上。

['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [rest] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**let**	**rest**	**10**	**minutes**	**.**
覆盖	和	让	休息	-	分钟	.

盖上盖子，静置10分钟。

[niːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ɪ'læstɪk] ([eɪt] [tuː; tə] - ['mɪnɪts]) .

Knead	**until**	**smooth**	**and**	**elastic**	**(**	**8**	**to**	**10**	**minutes**	**)**	**.**
揉	直到	光滑的	和	松紧带	(	8	到	-	分钟	)	.

揉捏至光滑有弹性（8 至 10 分钟）。

[pleɪs] [doʊ] [ɪn] [ə; eɪ] [griːst] [boʊl] .

Place	**dough**	**in**	**a**	**greased**	**bowl**	**.**
地方	面团	在	一个	涂油	碗	.

将面团放入抹了油的碗中。

[koʊt] [ɔːl] [saɪdz] [ʌv; əv] [doʊ] [wɪð; wɪθ] [griːs] [baɪ] ['waɪpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'genst] [saɪdz] [ʌv; əv] [boʊl] .

Coat	**all**	**sides**	**of**	**dough**	**with**	**grease**	**by**	**wiping**	**it**	**against**	**sides**	**of**	**bowl**	**.**
外套	全部	侧面	的	面团	和	润滑脂	经过	擦拭	它	反对	侧面	的	碗	.

用抹刀将面团在碗壁上抹上油脂。

['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːrm] [pleɪs] (- [tuː; tə] 85° [ef] .) [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪn] [saɪz] .

Cover	**and**	**let**	**rise**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**(**	**80**	**to**	**85°**	**F**	**.**	**)**	**until**	**double**	**in**	**size**	**.**
覆盖	和	让	上升	在	一个	温暖的	地方	(	-	到	85°	F	.	)	直到	双倍的	在	尺寸	.

盖上盖子，放在温暖的地方（80 至 85°F）发酵至两倍大。

[niːd] [doʊ] [ɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] ; ['kʌvər] , [ænd; ənd] [let] [rest] - ['mɪnɪts] .

Knead	**dough**	**on**	**floured**	**board**	**a**	**few**	**seconds**	**;**	**cover**	**,**	**and**	**let**	**rest**	**10**	**minutes**	**.**
揉	面团	在	撒了面粉	木板	一个	很少	秒	;	覆盖	,	和	让	休息	-	分钟	.

在撒了面粉的案板上揉面几秒钟；盖上盖子，静置 10 分钟。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] [loʊvz] .

Shape	**into**	**2**	**loaves**	**.**
形状	进入	2	面包	.

将面团分成两份，分别揉成面包状。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] 5x10x3 - [ɪntʃ] [bred] [pænz] .

Place	**in**	**greased**	**5x10x3**	**-**	**inch**	**bread**	**pans**	**.**
地方	在	涂油	5x10x3	-	英寸	面包	平底锅	.

放入抹了油的 5x10x3 英寸面包模具中。

[let] [raɪz] [ɪn] [wɔːrm] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪn] [saɪz] .

Let	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**until**	**double**	**in**	**size**	**.**
让	上升	在	温暖的	地方	直到	双倍的	在	尺寸	.

放在温暖的地方发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425° [ef] .) - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [krʌst] [ɪz] [wel] [braʊn] [ænd; ənd] [ʃriŋks]

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°**	**F**	**.**	**)**	**30**	**minutes**	**or**	**until**	**crust**	**is**	**well**	**browned**	**and**	**shrinks**
烤	在	热的	烤箱	(	425°	F	.	)	-	分钟	或者	直到	地壳	是	出色地	棕色	和	收缩

[frʌm; frəm][saɪdz][ʌv; əv][pæn] .

from	**sides**	**of**	**pan**	**.**
从	侧面	的	平底锅	.

在高温烤箱（425°F）中烘烤 30 分钟，或直至饼皮呈金黄色并从烤盘边缘收缩。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] [loʊvz] .

YIELD	**:**	**2**	**loaves**	**.**
屈服	:	2	面包	.

产量：2 个面包。

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] [hoʊl] - [wiːt] [roʊlz]

REFRIGERATOR	**WHOLE**	**-**	**WHEAT**	**ROLLS**
冰箱	所有的	-	小麦	卷

冰箱全麦面包卷

[ˌtuː'tuː]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz]['grænjuleɪtɪd] [jiːst]

2	**packages**	**granulated**	**yeast**
2	包裹	颗粒状	酵母

包颗粒状酵母

¼ [kʌp] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər]

¼	**cup**	**lukewarm**	**water**
¼	杯子	温	水

¼ 杯温水

1¾ [kʌps] [mɪlk]

1¾	**cups**	**milk**
1¾	杯子	牛奶

1¾ 杯牛奶

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

½	**cup**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
½	杯子	奶奶的	糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

3¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]

3¾	**cups**	**sifted**	**enriched**	**flour**
3¾	杯子	筛过的	富含	面粉

3¾ 杯过筛的精制面粉

3¾ [kʌps] ['ʌn'siftid] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər]

3¾	**cups**	**unsifted**	**whole**	**-**	**wheat**	**flour**
3¾	杯子	未经筛选的	所有的	-	小麦	面粉

3¾ 杯未过筛的全麦面粉

[θriː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

3	**teaspoons**	**salt**
3	茶匙	盐

3茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]

½	**cup**	**shortening**	**,**	**melted**
½	杯子	缩短	,	融化

半杯融化的起酥油

['sɔːfn] [jiːst] [ɪn] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] .
Soften **yeast** **in** **lukewarm** **water** **.**
软化 酵母 在 温 水 .

将酵母用温水软化。

[skɔːld] [mɪlk] ; [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːrm] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [jiːst] .
Scald **milk** **;** **cool** **to** **lukewarm** **,** **and** **add** **yeast** **.**
烫伤 牛奶 ; 凉爽的 到 温 , 和 添加 酵母 .

将牛奶烫热；冷却至温热，加入酵母。

[stɜːr] [ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [egz] .
Stir **in** **molasses** **and** **eggs** **.**
搅拌 在 糖蜜 和 鸡蛋 .

加入糖蜜和鸡蛋。

[mɪks] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər] , [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [kʌps] [tuː; tə] [jiːst] -
Mix **enriched** **flour** **,** **whole** **-** **wheat** **flour** **,** **and** **salt** **;** **add** **4** **cups** **to** **yeast** **-**
混合 富含 面粉 , 所有的 - 小麦 面粉 , 和 盐 ; 添加 4 杯子 到 酵母 -
[mə'læsɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['mɪkstʃər] .
molasses **,** **etc** **.** **,** **mixture** **.**
糖蜜 , ETC . , 混合物 .

将精制面粉、全麦面粉和盐混合；将 4 杯混合物加入酵母糖蜜等混合物中。

[biːt] ['bætər] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ɪ'læstɪk] ([fɔːlz] [ɪn] [ʃiːts] [frʌm; frəm] [spuːn]) .
Beat **batter** **until** **smooth** **and** **elastic** **(** **falls** **in** **sheets** **from** **spoon** **)** **.**
打 连击 直到 光滑的 和 松紧带 (瀑布 在 纸张 从 勺子) .

将面糊搅拌至光滑有弹性（从勺子上呈片状落下）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [biːt] ['θɜːrəli] .
Add **shortening** **;** **beat** **thoroughly** **.**
添加 缩短 ; 打 彻底 .

加入起酥油；充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər] ; [wɜːrk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [wel] .
Add **remaining** **flour** **;** **work** **it** **in** **well** **.**
添加 其余的 面粉 ; 工作 它 在 出色地 .

加入剩余的面粉，充分揉匀。

[tɜːrn] [doʊ] ['ɑːntə] [bred] [bɔːrd] ; ['kʌvər] [ænd; ənd] [let] [rest] - ['mɪnɪts] .
Turn **dough** **onto** **bread** **board** **;** **cover** **and** **let** **rest** **10** **minutes** **.**
转动 面团 到 面包 木板 ; 覆盖 和 让 休息 - 分钟 .

将面团放在案板上；盖上盖子，静置 10 分钟。

[niːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ɪ'læstɪk] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Knead **until** **smooth** **and** **elastic** **(** **about** **10** **minutes** **)** **.**
揉 直到 光滑的 和 松紧带 (关于 - 分钟) .

揉捏至光滑有弹性（约 10 分钟）。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [boʊl] .
Place **in** **greased** **bowl** **.**
地方 在 涂油 碗 .

放入抹了油的碗中。

[koʊt] [ɔːl] [saɪdz] [ʌv; əv] [doʊ] [wɪð; wɪθ] [griːs] [baɪ] ['waɪpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'genst] [saɪdz] [ʌv; əv] [boʊl] .
Coat **all** **sides** **of** **dough** **with** **grease** **by** **wiping** **it** **against** **sides** **of** **bowl** **.**
外套 全部 侧面 的 面团 和 润滑脂 经过 擦拭 它 反对 侧面 的 碗 .

用抹刀将面团在碗壁上抹上油脂。

[ðɪs] [prɪ'vents, priː'vents] [ə; eɪ] [krʌst] [frʌm; frəm] ['fɔːmiŋ] ['oʊvər] [doʊ] .
This **prevents** **a** **crust** **from** **forming** **over** **dough** **.**
这 阻止 一个 地壳 从 成型 超过 面团 .

这样可以防止面团表面形成硬皮。

[stɔːr] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [ˌoʊvərˈnaɪt] [ɔːr][θriː][tuː; tə][fɔːr] [deɪz] .

Store	**in**	**refrigerator**	**overnight**	**or**	**3**	**to**	**4**	**days**	**.**
店铺	在	冰箱	过夜	或者	3	到	4	天	.

放入冰箱冷藏过夜或3至4天。

[niːd] [ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] ; [ʃeɪp] ['ɪntuː][roʊlz] ; [pleɪs] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːrt][ɑːn] [griːst] [pænz] .

Knead	**a**	**few**	**seconds**	**;**	**shape**	**into**	**rolls**	**;**	**place**	**1**	**inch**	**apart**	**on**	**greased**	**pans**	**.**
揉	一个	很少	秒	;	形状	进入	卷	;	地方	1	英寸	除	在	涂油	平底锅	.

揉捏几秒钟；搓成卷；间隔 1 英寸放在抹了油的烤盘上。

[brʌʃ] [tɑːps][wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] .

Brush	**tops**	**with**	**melted**	**butter**	**or**	**margarine**	**.**
刷子	最高额	和	融化	黄油	或者	人造黄油	.

在表面刷上融化的黄油或人造黄油。

[let] [raɪz][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] (- [tuː; tə] 85° [ef] .) [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l][ɪn][saɪz] .

Let	**rise**	**in**	**warm**	**place**	**(**	**80**	**to**	**85°**	**F**	**.**	**)**	**until**	**double**	**in**	**size**	**.**
让	上升	在	温暖的	地方	(	-	到	85°	F	.	)	直到	双倍的	在	尺寸	.

放在温暖的地方（80至85华氏度）发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərətli] [hɑːt]['ʌv(ə)n] (400° [ef] .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**moderately**	**hot**	**oven**	**(**	**400°**	**F**	**.**	**)**	**12**	**to**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	中等程度	热的	烤箱	(	400°	F	.	)	-	到	-	分钟	.

在温度适中的烤箱（400°F）中烘烤 12 至 15 分钟。

[jiːld] : [faɪv][tuː; tə][sɪks]['dʌz(ə)n][roʊlz] .

YIELD	**:**	**5**	**to**	**6**	**dozen**	**rolls**	**.**
屈服	:	5	到	6	打	卷	.

产量：5至6打卷饼。

['pɑːpi] [siːd] [roʊlz] : [brʌʃ] [tɑːps][ʌv; əv][roʊlz] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [raɪz][wɪð; wɪθ] ['frɔːθi] [eg] [waɪts] ;

Poppy	**Seed**	**Rolls**	**:**	**Brush**	**tops**	**of**	**rolls**	**before**	**they**	**rise**	**with**	**frothy**	**egg**	**whites**	**;**
罂粟	种子	卷	:	刷子	最高额	的	卷	前	他们	上升	和	泡沫状的	蛋	白人	;

罂粟籽面包卷：在面包卷膨胀之前，用打发的蛋白霜刷在面包卷顶部；

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['pɑːpi] [siːd] . -

sprinkle	**with**	**poppy**	**seed**	**.**	**27**
撒	和	罂粟	种子	.	-

撒上罂粟籽。27

[stiːmd] [braʊn] [bred]

STEAMED	**BROWN**	**BREAD**
蒸	棕色的	面包

蒸黑面包

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**enriched**	**flour**
1	杯子	筛过的	富含	面粉

杯过筛的精制面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['soʊdə]

2	**teaspoons**	**soda**
2	茶匙	苏打

2茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [kwɪk] [oʊts]

1	**cup**	**quick**	**oats**
1	杯子	快的	燕麦

杯快熟燕麦片

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɔːrn] [miːl]

2	cups	corn	meal
2	杯子	玉米	一顿饭

杯玉米粉

[wʌn] [kʌp] ['grændˌmɑːz] [məˈlæsɪz]

1	cup	GRANDMA'S	MOLASSES
1	杯子	奶奶的	糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['saʊər] [mɪlk]

2	cups	sour	milk
2	杯子	酸的	牛奶

杯酸奶

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]

1	cup	raisins
1	杯子	葡萄干

杯葡萄干

[sɪft] [təˈgeðər] [fɜːrst] [θriː] [ɪnˈgriːdiənts] .

Sift	together	first	three	ingredients	.
筛	一起	第一的	三	原料	.

将前三种原料一起过筛。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [kwɪk] [oʊts] [ænd; ənd] [kɔːrn] [miːl] ([seɪv] ¼ [kʌp] [ɪn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [koʊt] ['reɪzɪnz]) .

Add	quick	oats	and	corn	meal	(	save	¼	cup	in	which	to	coat	raisins	)	.
添加	快的	燕麦	和	玉米	一顿饭	(	节省	¼	杯子	在	哪个	到	外套	葡萄干	)	.

加入快熟燕麦片和玉米粉（留出 1/4 杯用来裹葡萄干）。

[stɜːr] [ɪn] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] ['saʊər] [mɪlk] .

Stir	in	molasses	and	sour	milk	.
搅拌	在	糖蜜	和	酸的	牛奶	.

加入糖蜜和酸奶。

[mɪks] ['reɪzɪnz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ¼ [kʌp] [draɪ] ['mɪkstʃər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] ['bætər] .

Mix	raisins	with	the	¼	cup	dry	mixture	;	add	to	batter	.
混合	葡萄干	和	这	¼	杯子	干燥	混合物	;	添加	到	连击	.

将葡萄干与 1/4 杯干粉混合物混合；加入面糊中。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː] [fɔːr] [griːst] [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kænz] , ['fɪlɪŋ] [iːtʃ] ¾ [fʊl] .

Pour	into	4	greased	No	.	2	cans	,	filling	each	¾	full	.
倒	进入	4	涂油	不	.	2	罐头	,	填充	每个	¾	满的	.

将混合物倒入 4 个涂了油的 2 号罐中，每个罐装至 ¾ 满。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['met(ə)l] [fɔɪl] [ɔːr] [ˌtuːˈtuː] ['leər] [ʌv; əv] [braʊn] ['peɪpər] [taɪd] [ɪn] [pleɪs] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [kɔːrd] .

Cover	with	metal	foil	or	2	layers	of	brown	paper	tied	in	place	with	a	strong	cord	.
覆盖	和	金属	挫败	或者	2	层	的	棕色的	纸	系	在	地方	和	一个	强的	绳索	.

用金属箔或两层牛皮纸覆盖，并用结实的绳子系紧。

[stiːm] [ˌtuːˈtuː] ['aʊərz] , [kaʊntɪŋ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [taɪm] ['wɔːtər] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] .

Steam	2	hours	,	counting	from	the	time	water	begins	to	boil	.
蒸汽	2	小时	,	计数	从	这	时间	水	开始	到	熬	.

从水开始沸腾算起，蒸煮 2 小时。

[jiːld] : [fɔːr] [loʊvz] .
YIELD : 4 loaves .
屈服 : 4 面包 .

产量：4个面包。

[swiːt] [bræn] ['mʌfɪn]
SWEET BRAN MUFFINS
甜的 麸 松饼

甜麸皮松饼

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
2½ cups sifted enriched flour
2½ 杯子 筛过的 富含 面粉

2.5 杯过筛的精制面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr][θriː] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons double - acting or 3 teaspoons cream of tartar baking powder
2 茶匙 双倍的 - 表演 或者 3 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

2茶匙双效泡打粉或3茶匙塔塔粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

1½ [kʌps] [bræn]
1½ cups bran
1½ 杯子 麸

1.5 杯麸皮

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]
¼ cup shortening , melted
¼ 杯子 缩短 , 融化

¼ 杯起酥油，融化

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 400° [ef] . (['mɑːdərətli] [hɑːt]) .
Heat oven to 400° F . (moderately hot) .
热 烤箱 到 400° F . (中等程度 热的) .

将烤箱预热至华氏400度（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[ˌeɪ diː ˈdiː][bræn] .

Add	**bran**	**.**
添加	麸	.

加入麸皮。

[mɪks] [eg] ， [məˈlæsɪz] ，[mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə]['flaʊər] - [bræn]['mɪkstʃər] .

Mix	**egg**	**,**	**molasses**	**,**	**milk**	**,**	**and**	**shortening**	**;**	**add**	**to**	**flour**	**-**	**bran**	**mixture**	**.**
混合	蛋	,	糖蜜	,	牛奶	,	和	缩短	;	添加	到	面粉	-	麸	混合物	.

将鸡蛋、糖蜜、牛奶和起酥油混合；加入面粉和麸皮的混合物中。

[stɜːr]['oʊnli][ʌnˈtɪl] ['blendɪd] .

Stir	**only**	**until**	**blended**	**.**
搅拌	仅有的	直到	混合	.

只需搅拌至混合均匀即可。

[fɪl] [wel] - [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] ¾ [fʊl] .

Fill	**well**	**-**	**greased**	**muffin**	**pans**	**¾**	**full**	**.**
充满	出色地	-	涂油	松饼	平底锅	¾	满的	.

将涂抹好油脂的松饼模具填至四分之三满。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌnˈtɪl] [dʌn] .

Bake	**20**	**minutes**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	-	分钟	或者	直到	完毕	.

烤20分钟或直至烤熟。

[jiːld] : - [lɑːrdʒ][ɔːr] - [smɔːl] ['mʌfɪn] .

YIELD	**:**	**16**	**large**	**or**	**24**	**small**	**muffins**	**.**
屈服	:	-	大的	或者	-	小的	松饼	.

产量：16 个大松饼或 24 个小松饼。

[hoʊl] - [wiːt] ['bluːberi] ['mʌfɪn]

WHOLE	**-**	**WHEAT**	**BLUEBERRY**	**MUFFINS**
所有的	-	小麦	蓝莓	松饼

全麦蓝莓松饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt; enˈrɪtʃt]['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**enriched**	**flour**
1	杯子	筛过的	富含	面粉

杯过筛的精制面粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	**teaspoon**	**salt**
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

¼	**teaspoon**	**soda**
¼	茶匙	苏打

¼茶匙苏打水

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr][θriː] ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**double**	**-**	**acting**	**or**	**3**	**teaspoons**	**cream**	**of**	**tartar**	**baking**	**powder**
2	茶匙	双倍的	-	表演	或者	3	茶匙	奶油	的	鞑靼	烘烤	粉末

2茶匙双效泡打粉或3茶匙塔塔粉

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

奶奶给妈妈和女儿的食谱(Grandma's Recipes for Mother and Daughter)

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¾ [kʌp] ['ʌn'siftid] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər]
¾ cup unsifted whole - wheat flour
¾ 杯子 未经筛选的 所有的 - 小麦 面粉

¾ 杯未过筛的全麦面粉

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['bluːberiz]
1 cup blueberries
1 杯子 蓝莓

杯蓝莓

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [faɪv] [ɪn'griːdiənts] ; [mɪks] [wɪð; wɪθ] [hoʊl] - [wiːt] ['flaʊər] .
Sift together first five ingredients ; mix with whole - wheat flour .
筛 一起 第一的 五 原料 ; 混合 和 所有的 - 小麦 面粉 .

将前五种原料一起过筛；与全麦面粉混合。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Cream shortening and molasses .
奶油 缩短 和 糖蜜 .

奶油、起酥油和糖蜜。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər]['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .

Add	**flour**	**mixture**	**alternately**	**with**	**milk**	**.**
添加	面粉	混合物	交替	和	牛奶	.

面粉混合物与牛奶交替加入。

[stɜːr][ɪn] ['bluːberiz] .

Stir	**in**	**blueberries**	**.**
搅拌	在	蓝莓	.

拌入蓝莓。

[fɪl] [wel] - [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] ¾ [fʊl] .

Fill	**well**	**-**	**greased**	**muffin**	**pans**	**¾**	**full**	**.**
充满	出色地	-	涂油	松饼	平底锅	¾	满的	.

将涂抹好油脂的松饼模具填至四分之三满。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**18**	**minutes**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	-	分钟	或者	直到	完毕	.

烤18分钟或直至烤熟。

[jiːld] : - [smɔːl] ['mʌfɪn] . -

YIELD	**:**	**24**	**small**	**muffins**	**.**	**28**
屈服	:	-	小的	松饼	.	-

产量：24个小松饼。28

['lɑːdʒɪkli] [mə'læsɪz] . . . .

Logically	**Molasses**	**.**	**.**	**.**	**.**
逻辑上	糖蜜	.	.	.	.

从逻辑上讲，糖蜜.....

[be'vəridʒiz] • [spredz] • [frentʃ] ['dresɪŋ]

BEVERAGES	**•**	**SPREADS**	**•**	**FRENCH**	**DRESSING**
饮料	•	传播	•	法语	敷料

饮料・涂抹酱・法式沙拉酱

[mə'læsɪz] [mɪlk] [ʃeɪk]

MOLASSES	**MILK**	**SHAKE**
糖蜜	牛奶	摇

糖蜜奶昔

[stɜːr][wʌn] ['teɪblspuːn] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz] ['ɪntuː][wʌn][kʌp][koʊld][mɪlk] .

Stir	**1**	**tablespoon**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**	**into**	**1**	**cup**	**cold**	**milk**	**.**
搅拌	1	汤匙	奶奶的	糖蜜	进入	1	杯子	寒冷的	牛奶	.

将 1 汤匙奶奶牌糖蜜倒入 1 杯冷牛奶中搅拌均匀。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[hɑːt] [spaɪst] [mɪlk]

HOT	**SPICED**	**MILK**
热的	加香料	牛奶

热辣牛奶

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

1	**tablespoon**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
1	汤匙	奶奶的	糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[dæʃ] [ʌv; əv] ['ɔ:lspaɪs] [ænd; ənd] ['sɪnəmən]
Dash **of** **allspice** **and** **cinnamon**
短跑 的 多香果 和 肉桂

少许五香粉和肉桂

['nʌtmeg]
Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[kəm'baɪn] [fɜ:rst] [fɔ:r] [ɪn'gri:diənts] [ɪn] ['sɔ:spæn] .
Combine **first** **four** **ingredients** **in** **saucepan** **.**
结合 第一的 四 原料 在 平底锅 .

将前四种食材放入平底锅中混合。

[hi:t] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['ɪntu:] [kʌp] .
Heat **thoroughly** **and** **pour** **into** **cup** **.**
热 彻底 和 倒 进入 杯子 .

彻底加热后倒入杯中。

[dʌst] [wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] .
Dust **with** **nutmeg** **.**
灰尘 和 肉豆蔻 .

撒上肉豆蔻粉。

[sɜ:rv] [æt; ət] [wʌns] .
Serve **at** **once** **.**
服务 在 一次 .

立即食用。

[mə'læsɪz] [bə'nænə] [mɪlk] [ʃeɪk]
MOLASSES **BANANA** **MILK** **SHAKE**
糖蜜 香蕉 牛奶 摇

糖蜜香蕉奶昔

[wʌn] ['fʊli] ['raɪpənd] [bə'nænə]
1 **fully** **ripened** **banana**
1 完全 成熟的 香蕉

1根完全成熟的香蕉

¾ [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk]
¾ **cup** **of** **milk**
¾ 杯子 的 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] [tu:; tə] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['grændˌmɑ:z] [mə'læsɪz]
1 **to** **2** **tablespoons** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 到 2 汤匙 奶奶的 糖蜜

1至2汤匙奶奶牌糖蜜

[dæʃ] [ʌv; əv] [sɔ:lt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

[mæʃ] [bə'nænə] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] [ænd; ənd] [smu:ð] .
Mash **banana** **until** **creamy** **and** **smooth** **.**
捣碎 香蕉 直到 奶油状 和 光滑的 .

将香蕉捣成泥状，直至细腻顺滑。

[ˌeɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] .
Add **remaining** **ingredients** **.**
添加 其余的 原料 .

加入剩余的食材。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .
Serve **at** **once** **.**
服务 在 一次 .

立即食用。

['ɔːlweɪz] - ['redi] [mə'læsɪz] [spred]
ALWAYS **-** **READY** **MOLASSES** **SPREAD**
总是 - 准备好 糖蜜 传播

随时可用的糖蜜涂抹剂

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
1 **cup** **butter** **or** **margarine**
1 杯子 黄油 或者 人造黄油

杯黄油或人造黄油

[wʌn] [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
1 **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg] [joʊk]
1 **egg** **yolk**
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

[kriːm] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] [ʌn'tɪl] [sɔːft] .
Cream **butter** **or** **margarine** **until** **soft** **.**
奶油 黄油 或者 人造黄油 直到 柔软的 .

将黄油或人造黄油搅打至软化。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [eg] [joʊk] ; [mɪks][ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Add **molasses** **and** **egg** **yolk** **;** **mix** **until** **blended** **.**
添加 糖蜜 和 蛋 蛋黄 ; 混合 直到 混合 .

加入糖蜜和蛋黄；搅拌均匀。

[sɜːrv] ['oʊvər] ['pænkeɪks] , ['wɔfəlz] , [ɔːr]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] ([hiːt] ['ʌndər] ['brɔɪlər] [ɪf] [dɪ'zaɪrd]) .
Serve **over** **pancakes** **,** **waffles** **,** **or** **slices** **of** **bread** **(** **heat** **under** **broiler** **if** **desired** **)** **.**
服务 超过 煎饼 , 华夫饼 , 或者 切片 的 面包 (热 在下面 肉鸡 如果 想要的) .

可搭配煎饼、华夫饼或面包片食用（如果需要，可在烤箱中加热）。

[stɔːr] [ɪn] ['kʌvərd] [dʒɑːr][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Store **in** **covered** **jar** **in** **refrigerator** **.**
店铺 在 涵盖 罐 在 冰箱 .

装入带盖罐中，放入冰箱保存。

[stɜːr]['mɪkstʃər] ['θɜːrəli] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['spredɪŋ] .
Stir **mixture** **thoroughly** **just** **before** **spreading** **.**
搅拌 混合物 彻底 只是 前 传播 .

涂抹前请充分搅拌混合物。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] [kʌps] [spred] .
YIELD **:** **2** **cups** **spread** **.**
屈服 : 2 杯子 传播 .

产量：2 杯涂抹酱。

['kriːmi] [frentʃ] ['dresɪŋ]
CREAMY **FRENCH** **DRESSING**
奶油状 法语 敷料

奶油法式沙拉酱

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
1 **teaspoon** **paprika**
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

½ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
½ **teaspoon** **dry** **mustard**
½ 茶匙 干燥 芥末

½茶匙干芥末

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ **teaspoon** **pepper**
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
2 **teaspoons** **grated** **onion**
2 茶匙 磨碎的 洋葱

2茶匙磨碎的洋葱

[wʌn] [kloʊv] ['gɑːrlɪk]
1 **clove** **garlic**
1 丁香 蒜

1瓣大蒜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sæləd] [ɔɪl]
2 **cups** **salad** **oil**
2 杯子 沙拉 油

杯沙拉油

¼ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['kætsəp]
¼ **cup** **catsup**
¼ 杯子 番茄酱

¼ 杯番茄酱

¾ [kʌp] ['vɪnɪgər]
¾ **cup** **vinegar**
¾ 杯子 醋

¾ 杯醋

[wʌn] [smɔːl] [ɔːr] ½ [lɑːrdʒ] [eg] [waɪt]
1 **small** **or** **½** **large** **egg** **white**
1 小的 或者 ½ 大的 蛋 白色的

1个小鸡蛋或半个大鸡蛋的蛋白

[kəm'baɪn] [fɜːrst] ['sev(ə)n] [ɪn'griːdiənts] ; [let] [stænd] [wʌn] ['aʊər] .
Combine **first** **seven** **ingredients** **;** **let** **stand** **one** **hour** **.**
结合 第一的 七 原料 ; 让 站立 一 小时 .

将前七种原料混合；静置一小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [biːt] ['vɪgərəsli] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] [eg] ['biːtər] .
Add **remaining** **ingredients** **and** **beat** **vigorously** **with** **rotary** **egg** **beater** **.**
添加 其余的 原料 和 打 大力 和 旋转 蛋 击打者 .

加入剩余的食材，用旋转式打蛋器用力搅拌。

[jiːld] : [θriː] [kʌps] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
YIELD : **3** **cups** **salad** **dressing** .
屈服 : 3 杯子 沙拉 敷料 .

产量：3 杯沙拉酱。

[pleɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] : [ə'mɪt] [eg] [waɪt] . -
Plain **French** **Dressing** : **Omit** **egg** **white** . **29**
清楚的 法语 敷料 : 忽略 蛋 白色的 . -

简易法式沙拉酱：省略蛋清。29

['iːzi] - [tuː; tə] - [meɪk] ['resəpɪz] [fɔːr; fər] [jʌŋ] [kʊks]
EASY - **TO** - **MAKE** **RECIPES** **for** **YOUNG** **COOKS**
简单的 - 到 - 制作 食谱 为了 年轻的 厨师

适合年轻厨师的简易食谱

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

[mə'læsɪz] [wʌn] - [eg] [keɪk]
MOLASSES **ONE** - **EGG** **CAKE**
糖蜜 一 - 蛋 蛋糕

糖蜜单蛋蛋糕

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt] ['flaʊər]
1½ **cups** **sifted** **enriched** **flour**
1½ 杯子 筛过的 富含 面粉

1.5 杯过筛的精制面粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ **teaspoon** **salt**
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¾ ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1¼ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
¾ **teaspoon** **double** - **acting** **or** **1¼** **teaspoons** **cream** **of** **tartar** **baking** **powder**
¾ 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1¼ 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

¾ 茶匙双效泡打粉或 1¼ 茶匙塔塔粉

⅓ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅓ **cup** **shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
½ **teaspoon** **allspice**
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

½ [kʌp] ['grænd͵mɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn]
1 egg , unbeaten
1 蛋 , 不败

个鸡蛋，未打散

⅔ [kʌp]['saʊər][mɪlk]
⅔ cup sour milk
⅔ 杯子 酸的 牛奶

⅔ 杯酸奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [θriː] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first three ingredients .
筛 一起 第一的 三 原料 .

将前三种原料一起过筛。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ʃʊgər] , ['soʊdə] , [ænd; ənd]['spaɪsɪz] .
Cream shortening , sugar , soda , and spices .
奶油 缩短 , 糖 , 苏打 , 和 香料 .

奶油、起酥油、糖、小苏打和香料。

[͵eɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[stɜːr][ɪn] ¼ [kʌp]['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Stir in ¼ cup flour mixture .
搅拌 在 ¼ 杯子 面粉 混合物 .

拌入 ¼ 杯面粉混合物。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[͵eɪ diː 'diː]['saʊər][mɪlk] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər]['mɪkstʃər] .
Add sour milk alternately with remaining flour mixture .
添加 酸的 牛奶 交替 和 其余的 面粉 混合物 .

将酸奶与剩余的面粉混合物交替加入。

[biːt] ½ ['mɪnɪt] .
Beat ½ minute .
打 ½ 分钟 .

搅拌半分钟。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - [griːst] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , 8x8x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Bake 40 minutes or until done in a well - greased , lightly floured , 8x8x2 - inch pan .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 一个 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 8x8x2 - 英寸 平底锅 .

在涂好油脂、撒上少许面粉的 8x8x2 英寸烤盘中烘烤 40 分钟或直至烤熟。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[frɔːst] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Frost **as** **desired** **.**
霜 作为 想要的 .

根据个人喜好进行霜冻。

[jiːld] : [naɪn] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
YIELD **:** **9** **servings** **.**
屈服 : 9 份量 .

份量：9人份。

[mə'læsɪz] - ['reɪz(ə)n] [keɪk] :
Molasses **-** **Raisin** **Cake** **:**
糖蜜 - 葡萄干 蛋糕 :

糖蜜葡萄干蛋糕:

[stɜːr] ¾ [kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz]['ɪntuː]['mɪkstʃər][dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [eg] .
Stir **¾** **cup** **chopped** **raisins** **into** **mixture** **just** **before** **adding** **egg** **.**
搅拌 ¾ 杯子 切碎 葡萄干 进入 混合物 只是 前 添加 蛋 .

在加入鸡蛋之前，将 ¾ 杯切碎的葡萄干拌入混合物中。

[brɔɪld] ['koʊkənʌt] ['tɑːpɪŋ]
BROILED **COCONUT** **TOPPING**
烤制 椰子 配料

烤椰子片

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
3 **tablespoons** **butter** **or** **margarine**
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
1 **tablespoon** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] [ɔːr] [laɪt] [kriːm]
2 **tablespoons** **evaporated** **milk** **or** **light** **cream**
2 汤匙 蒸发 牛奶 或者 光 奶油

2汤匙淡奶或淡奶油

½ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt]
½ **cup** **shredded** **coconut**
½ 杯子 碎 椰子

半杯椰丝

[melt] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ɪn] ['sɔːspæn] .
Melt **butter** **or** **margarine** **in** **saucepan** **.**
熔化 黄油 或者 人造黄油 在 平底锅 .

在平底锅中融化黄油或人造黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] , ['ʃʊgər] , [mɪlk][ɔːr] [kriːm] , [ænd; ənd]['koʊkənʌt] .
Add **molasses** **,** **sugar** **,** **milk** **or** **cream** **,** **and** **coconut** **.**
添加 糖蜜 , 糖 , 牛奶 或者 奶油 , 和 椰子 .

加入糖蜜、白砂糖、牛奶或奶油以及椰子。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[spred] ['oʊvər][hɑːt] [keɪk] .
Spread over hot cake .
传播 超过 热的 蛋糕 .

涂抹在热蛋糕上。

[pleɪs] ['ʌndər] ['brɔɪlər] [ʌn'tɪl] ['tɑːpɪŋ] [ɪz] ['bʌbli] [ænd; ənd] [braʊn] , ['wɑtʃɪŋ] ['kloʊsli] [tuː; tə] [prɪ'vent]
Place under broiler until topping is bubbly and brown , watching closely to prevent
地方 在下面 肉鸡 直到 配料 是 起泡酒 和 棕色的 , 观看 密切 到 防止
['bɜːrnɪŋ] .
burning .
燃烧 .

放入烤箱上层烤至表面起泡并呈棕色，注意观察以免烤焦。

[jiːld] :
YIELD :
屈服 :

屈服:

['tɑːpɪŋ] [fɔːr; fər][eɪt][ɔːr][naɪn] - [ɪntʃ] [skwer] [keɪk] . -
Topping for 8 or 9 - inch square cake . 30
配料 为了 8 或者 9 - 英寸 正方形 蛋糕 . -

适用于 8 或 9 英寸方形蛋糕的装饰。30

[kwɪk] ['dʒɪndʒərbred]
QUICK GINGERBREAD
快的 姜饼

简易姜饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔːr] 1½ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon double - acting or 1½ teaspoons cream of tartar baking powder
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞑靼 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

1½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
1½ teaspoons ginger
1½ 茶匙 姜

1.5茶匙姜

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [meltid]
½ cup shortening , melted
½ 杯子 缩短 , 融化

半杯融化的起酥油

[wʌn] [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] ['saʊər] [mɪlk]
½ cup sour milk
½ 杯子 酸的 牛奶

半杯酸奶

¼ [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər]
¼ cup hot water
¼ 杯子 热的 水

¼ 杯热水

[hiːt] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° [ef] . (['mɑːdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜːrst] [eɪt] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first eight ingredients .
筛 一起 第一的 八 原料 .

将前八种原料一起过筛。

[stɜːr] [ɪn] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] , [mə'læsɪz] , [eg] , [ænd; ənd] ['saʊər] [mɪlk] .
Stir in melted shortening , molasses , egg , and sour milk .
搅拌 在 融化 缩短 , 糖蜜 , 蛋 , 和 酸的 牛奶 .

拌入融化的起酥油、糖蜜、鸡蛋和酸奶。

[biːt] [ɪn] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Beat in hot water .
打 在 热的 水 .

加入热水搅拌。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] - [griːst] , ['laɪtli] ['flaʊərd] , 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Bake 45 minutes or until done in a well - greased , lightly floured , 9x9x2 - inch pan .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 一个 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 9x9x2 - 英寸 平底锅 .

在涂好油脂、撒上少许面粉的 9x9x2 英寸烤盘中烘烤 45 分钟或直至烤熟。

[jiːld] : [naɪn] [tuː; tə] - ['sɜːvɪŋz] .
YIELD : 9 to 12 servings .
屈服 : 9 到 - 份量 .

份量：9至12人份。

['kʊkiz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[mə'læsɪz] ['tʃɔ:klət] [bɪt] ['kʊkiz]
MOLASSES **CHOCOLATE** **BIT** **COOKIES**
糖蜜 巧克力 少量 曲奇饼

糖蜜巧克力碎饼干

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
1¼ **cups** **sifted** **enriched** **flour**
1¼ 杯子 筛过的 富含 面粉

1¼ 杯过筛的精制面粉

½ ['ti:spu:n] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

½ [kʌp] ['ʃɔ:rtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ [kʌp] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [nʌts]
½ **cup** **chopped** **nuts**
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['tʃɔ:klət] ['bɪts]
1 **package** **chocolate** **bits**
1 包裹 巧克力 比特

包巧克力碎

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° [ef] . (['mɑ:dərət]) .
Heat **oven** **to** **350°** **F** **.** **(** **moderate** **)** **.**
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðər] [fɜ:rst] [fɔ:r] [ɪn'gri:diənts] .
Sift **together** **first** **four** **ingredients** **.**
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] .
Cream **shortening** **,** **sugar** **,** **and** **molasses** **.**
奶油 缩短 , 糖 , 和 糖蜜 .

奶油、起酥油、糖和糖蜜。

[biːt] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .
Beat **in** **egg** **and** **vanilla** **.**
打 在 蛋 和 香草 .

加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。

['grædʒuəli] [stɜːr] [ɪn] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .
Gradually **stir** **in** **flour** **mixture** **.**
逐步地 搅拌 在 面粉 混合物 .

将面粉混合物慢慢搅拌进去。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] ['bɪts] .
Add **nuts** **and** **chocolate** **bits** **.**
添加 坚果 和 巧克力 比特 .

加入坚果和巧克力碎。

[drɑːp] [frʌm; frəm] ['tiːspuːn] ['ɑːntə] ['laɪtli] [griːst] ['kʊki] [ʃiːts] .
Drop **from** **teaspoon** **onto** **lightly** **greased** **cooky** **sheets** **.**
降低 从 茶匙 到 轻轻 涂油 饼干 纸张 .

用茶匙将面糊滴到涂抹了少量油脂的烤盘上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .
Bake **10** **minutes** **.**
烤 - 分钟 .

烤10分钟。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [tɪn] [bɑːks] .
Store **in** **tightly** **closed** **tin** **box** **.**
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[jiːld] : [fɔːr] ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
YIELD **:** **4** **dozen** **cookies** **.**
屈服 : 4 打 曲奇饼 .

产量：4 打饼干。

['kændiz]
CANDIES
糖果

糖果

[məˈlæsɪz] ['lɒlɪpɒps]
MOLASSES **LOLLIPOPS**
糖蜜 棒棒糖

糖蜜棒棒糖

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
3 tablespoons butter or margarine
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp]['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ][ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .
Combine all ingredients in a 2 - quart saucepan .
结合 全部 原料 在 一个 2 - 夸脱 平底锅 .

将所有食材放入一个2夸脱的平底锅中。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] . -
Stir until sugar is dissolved . 31
搅拌 直到 糖 是 溶解 . -

搅拌至糖完全溶解。31

[kʊk] ['sloʊli] [tuː; tə][hɑːrd] - [kræk] [steɪdʒ] (290° [ef] .) [ɔːr][ʌn'tɪl] ['sɪrəp] , [wen] [drɑːpt] [ɪn][koʊld] ['wɔːtər] ,
Cook slowly to hard - crack stage (290° F .) or until syrup , when dropped in cold water ,
厨师 缓慢地 到 难的 - 裂缝 阶段 (290° F .) 或者 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 寒冷的 水 ,

慢火熬煮至硬裂阶段（290°F）或直至糖浆滴入冷水中时呈液态。

[fɔːrmz][ə; eɪ][hɑːrd] , [stɪf] [bɔːl] .
forms a hard , stiff ball .
表格 一个 难的 , 僵硬的 球 .

形成一个坚硬的球体。

[drɑːp][frʌm; frəm] ['teɪblspuːn] ['ɑːntə][end][ʌv; əv]['wʊd(ə)n] ['skjuːəz] [ə'reɪndʒd] [ɑːn] ['bʌtərd] [pæn] .
Drop from tablespoon onto end of wooden skewers arranged on buttered pan .
降低 从 汤匙 到 结尾 的 木制的 烤串 安排 在 涂黄油的 平底锅 .

将面糊从汤匙舀到摆放在涂了黄油的平底锅上的木签末端。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn] [wen] [koʊld] .
Remove from pan when cold .
消除 从 平底锅什么时候 寒冷的 .

冷却后从锅中取出。

[jiːld] :
YIELD :
屈服 :

屈服:

[ə'baʊt] - ['lɒlɪpɒps] .
About 20 lollipops .
关于 - 棒棒糖 .

大约20根棒棒糖。

[lædz] [ænd; ənd] [læsiz] ['tæfi]
LADS AND LASSES TAFFY
小伙子们 和 姑娘们 太妃糖

小伙子和姑娘太妃糖

[wʌn] [kʌp] ['grænd,mɑ:z] [mə'læsɪz]
1 **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]
1 **tablespoon** **butter** **or** **margarine**
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ɪn][ə; eɪ][,tu:'tu:] - [kwɔ:rt] ['sɔ:spæn] .
Combine **all** **ingredients** **in** **a** **2** **-** **quart** **saucepan** **.**
结合 全部 原料 在 一个 2 - 夸脱 平底锅 .

将所有食材放入一个2夸脱的平底锅中。

[stɜ:r] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑ:lvd] .
Stir **until** **sugar** **is** **dissolved** **.**
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[kʊk] ['oʊvər] ['mi:diəm] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] , [wen] [drɑ:pt] [ɪn] ['veri] [koʊld]['wɔ:tər] ,
Cook **over** **medium** **heat** **until** **syrup** **,** **when** **dropped** **in** **very** **cold** **water** **,**
厨师 超过 中等的 热 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 非常 寒冷的 水 ,

用中火熬煮至糖浆滴入极冷的水中时，

['seprəts] ['ɪntu:] [θredz] [wɪtʃ] [ɑ:r; ər][hɑ:rd][bʌt; bət][nɑ:t]['brɪt(ə)l] (270° [ef] .) .
separates **into** **threads** **which** **are** **hard** **but** **not** **brittle** **(** **270°** **F** **.** **)** **.**
分离 进入 线程 哪个 是 难的 但 不是 脆 (270° F .) .

分离成坚硬但不脆的丝状物（270°F）。

[stɜ:r] ['kɑ:nstəntli] .
Stir **constantly** **.**
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[pɔ:r] ['ɑ:ntə] [gri:st] ['kʊki] [pæn][ɔ:r] ['plætər] .
Pour **onto** **greased** **cooky** **pan** **or** **platter** **.**
倒 到 涂油 饼干 平底锅或者 拼盘 .

倒入抹了油的平底锅或盘子上。

[æz; əz]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ku:l] , [foʊld] [tɔ:rd] ['sentər] [ɔ:r] [ðeɪ] [wɪl] ['hɑ:rdn] [bɪ'fɔ:r] ['sentər] [ɪz] ['redi] [tu:; tə]
As **edges** **cool** **,** **fold** **toward** **center** **or** **they** **will** **harden** **before** **center** **is** **ready** **to**
作为 边缘 凉爽的 , 折叠 朝向 中心 或者 他们 将要 硬化 前 中心 是 准备好 到
[pʊl] .
pull **.**
拉 .

当边缘冷却时，向中心折叠，否则在中心冷却到可以拉伸之前，边缘就会变硬。

([du:] [nɑ:t] [dɪ'stɜ:rb] [ðæt] [pɑ:rt] [ʌv; əv] ['tæfi] [wɪtʃ] [hæz; həz] [nɑ:t] [ku:ld] [ɔ:r] ['kændi] [wɪl]
(**DO** **NOT** **DISTURB** **THAT** **PART** **OF** **TAFFY** **WHICH** **HAS** **NOT** **COOLED** **OR** **CANDY** **WILL**
(做 不是 打扰 那 部分 的 太妃糖 哪个 有 不是 冷却 或者 糖果 将要
[stɪk] [tu:; tə][pæn]) .
STICK **TO** **PAN** **)** **.**
戳 到 平底锅) .

（不要动尚未冷却的太妃糖部分，否则糖果会粘在锅上）。

[foʊld]['ɪntuː][bɔːl] [wen] ['kændi][ɪz] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .

Fold	**into**	**ball**	**when**	**candy**	**is**	**cool**	**enough**	**to**	**handle**	**.**
折叠	进入	球	什么时候	糖果	是	凉爽的	足够的	到	处理	.

待糖果冷却至可以触摸时，将其揉成球状。

[pʊl] [wɪð; wɪθ] ['laɪtli] ['bʌtərd] ['fɪŋgərz] [ʌn'tɪl] ['kændi][ɪz] [laɪt] [ɪn]['kʌlər] .

Pull	**with**	**lightly**	**buttered**	**fingers**	**until**	**candy**	**is**	**light**	**in**	**color**	**.**
拉	和	轻轻	涂黄油的	手指	直到	糖果	是	光	在	颜色	.

用涂了少许黄油的手指拉扯，直到糖果颜色变浅。

[stretʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [lɔːŋ] [roʊp] , ½ [ɪntʃ] [waɪd] .

Stretch	**into**	**a**	**long**	**rope**	**,**	**½**	**inch**	**wide**	**.**
拉紧	进入	一个	长的	绳索	,	½	英寸	宽的	.

拉伸成一根长绳，宽 ½ 英寸。

[kʌt] ['ɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

Cut	**into**	**1**	**-**	**inch**	**pieces**	**.**
切	进入	1	-	英寸	件	.

切成1英寸长的小段。

[ræp] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] ['tæfi] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .

Wrap	**each**	**piece**	**of**	**taffy**	**in**	**waxed**	**paper**	**.**
裹	每个	片	的	太妃糖	在	打蜡	纸	.

将每块太妃糖用蜡纸包裹起来。

[jiːld] : 1¼ ['paʊndz] .

YIELD	**:**	**1¼**	**lbs**	**.**
屈服	:	1¼	磅	.

产量：1¼磅

[mə'læsɪz] ['pɑːpkɔːrn] [bɔːlz]

MOLASSES	**POPCORN**	**BALLS**
糖蜜	爆米花	球

糖蜜爆米花球

1½ [kʌps] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]

1½	**cups**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
1½	杯子	奶奶的	糖蜜

1.5 杯奶奶的糖蜜

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

1	**tablespoon**	**butter**	**or**	**margarine**
1	汤匙	黄油	或者	人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

[fɔːr] [kwɔːts] [pɑːpt] [kɔːrn]

4	**quarts**	**popped**	**corn**
4	夸脱	爆裂	玉米

4夸脱爆米花

[mɪks][fɜːrst] [θriː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ][ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .

Mix	**first**	**three**	**ingredients**	**in**	**a**	**2**	**-**	**quart**	**saucepan**	**.**
混合	第一的	三	原料	在	一个	2	-	夸脱	平底锅	.

将前三种原料混合在一个 2 夸脱的平底锅中。

[stɜːr][tuː; tə] [dɪ'zɑːlv] ['ʃʊgər] .

Stir	**to**	**dissolve**	**sugar**	**.**
搅拌	到	溶解	糖	.

搅拌至糖溶解。

[kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] , [wen] [drɑːpt] [ɪn] ['veri] [koʊld]['wɔːtər] ,
Cook over medium heat until syrup , when dropped in very cold water ,
厨师 超过 中等的 热 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 非常 寒冷的 水 ,

用中火熬煮至糖浆滴入极冷的水中时，

['seprəts] ['ɪntuː] [θredz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][hɑːrd][bʌt; bət][nɑːt]['brɪt(ə)l] (270° [ef] .) .
separates into threads which are hard but not brittle (270° F .) .
分离 进入 线程 哪个 是 难的 但 不是 脆 (270° F .) .

分离成坚硬但不脆的丝状物（270°F）。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] .
Stir constantly .
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[pɔːr] ['sɪrəp] ['oʊvər] [pɑːpt] [kɔːrn] , ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə][koʊt] [iːtʃ] ['kɜːrn(ə)l][wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] .
Pour syrup over popped corn , stirring to coat each kernel with syrup .
倒 糖浆 超过 爆裂 玉米 , 搅拌 到 外套 每个 核心 和 糖浆 .

将糖浆淋在爆米花上，搅拌使每粒玉米粒都裹上糖浆。

[ʃeɪp] ['ɪntuː][bɔːlz][wɪð; wɪθ] ['laɪtli] ['bʌtərd] [hændz] [wen] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .
Shape into balls with lightly buttered hands when cool enough to handle .
形状 进入 球 和 轻轻 涂黄油的 双手 什么时候凉爽的 足够的 到 处理 .

待冷却至可以操作的程度后，用涂抹了少许黄油的手将面团揉成球状。

[ræp] [iːtʃ] [bɔːl][ɪn][wækst]['peɪpər] .
Wrap each ball in waxed paper .
裹 每个 球 在 打蜡 纸 .

将每个球用蜡纸包裹起来。

[jiːld] : - [tuː; tə] - ['pɑːpkɔːrn][bɔːlz] .
YIELD : 12 to 16 popcorn balls .
屈服 : - 到 - 爆米花 球 .

产量：12至16个爆米花球。

['krækər] [dʒæk] : [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][kʌps] ['roʊstɪd] ['piːnʌts] [tuː; tə]['pɑːpkɔːrn] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] ['sɪrəp] .
Cracker Jack : Add 2 cups roasted peanuts to popcorn before adding syrup .
饼干 杰克 : 添加 2 杯子 烤 花生 到 爆米花 前 添加 糖浆 .

爆米花：在加入糖浆之前，先在爆米花中加入 2 杯烤花生。

[pʌf] [bɔːlz] : [rɪ'pleɪs] ['pɑːpkɔːrn][wɪð; wɪθ][wʌn][lɑːrdʒ][bɑːks][raɪs] ['krɪspiːz] , [pʌft] [wiːt] , [ɔːr] [pʌft] [raɪs] . -
Puff Balls : Replace popcorn with 1 large box rice krispies , puffed wheat , or puffed rice . 32
噗 球 : 代替 爆米花 和 1 大的 盒子 米 脆米 , 膨胀的 小麦 , 或者 膨胀的 米 . -

膨化球：用一大盒米花、膨化小麦或膨化米代替爆米花。32

[sər'praɪz] ['kærəmelz]
SURPRISE CARAMELS
惊喜 焦糖

惊喜焦糖

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

¾ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
¾ cup GRANDMA'S MOLASSES
¾ 杯子 奶奶的 糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

⅓ [kʌp] ['bʌtər]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

½ [kʌp] [laɪt] [kriːm]
½ cup light cream
½ 杯子 光 奶油

半杯淡奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[blæntʃt] , ['sɔːltɪd] ['ɑːməndz]
Blanched , salted almonds
焯水 , 咸的 杏仁

去皮咸杏仁

[mɪks][fɜːrst][faɪv] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] .
Mix first five ingredients in a saucepan .
混合 第一的 五 原料 在 一个 平底锅 .

前五种食材混合在平底锅中。

[stɜːr][tuː; tə] [dɪ'zɑːlv] ['ʃʊgər] .
Stir to dissolve sugar .
搅拌 到 溶解 糖 .

搅拌至糖溶解。

[kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [tuː; tə] 250° [ef] . [ɪn] ['wɪntər] [ɔːr] 255°
Cook over medium heat to 250° F . in winter or 255°
厨师 超过 中等的 热 到 250° F . 在 冬天 或者 255°

冬季用中火烹煮至250°F（约121°C），夏季用中火烹煮至255°F（约125°C）。

[ef] . [ɪn] ['sʌmər] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] , [wen] [drɑːpt] [ɪn] ['veri] [koʊld] ['wɔːtər] , [fɔːrmz] [ə; eɪ] [fɜːrm] [bɔːl] .
F . in summer , or until syrup , when dropped in very cold water , forms a firm ball .
F . 在 夏天 , 或者 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 非常 寒冷的 水 , 表格 一个 公司 球 .

F. 在夏季，或者直到糖浆滴入极冷的水中形成一个坚硬的球状物。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['kʊki] [pæn] .
Pour into a buttered cooky pan .
倒 进入 一个 涂黄油的 饼干 平底锅 .

倒入抹了黄油的平底锅中。

[kuːl] [ʌn'tɪl] ['kændi][kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .
Cool until candy can be handled .
凉爽的 直到 糖果 能 是 处理 .

冷却至可以触摸的程度。

[kʌt] ['ɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] [skwer] .
Cut into 1 - inch squares .
切 进入 1 - 英寸 正方形 .

切成1英寸见方的小块。

[pleɪs] [ə; eɪ] [hoʊl] ['ɑːmənd][ɪn]['sentər][ʌv; əv] [iːtʃ] [skwer] .
Place a whole almond in center of each square .
地方 一个 所有的 杏仁 在 中心 的 每个 正方形 .

在每个方格的中心放一颗完整的杏仁。

[roʊl]['ɪntuː][bɔːlz] [bɪ'twiːn] [pɑːmz][ʌv; əv][hændz] , ['kiːpɪŋ] ['ɑːmənd][ɪn]['sentər] .
Roll into balls between palms of hands , keeping almond in center .
卷 进入 球 之间 棕榈树 的 双手 , 保持 杏仁 在 中心 .

将面团放在手掌间搓成球状，杏仁放在球的中心。

[ræp] [iːtʃ] [piːs] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .
Wrap each piece in waxed paper .
裹 每个 片 在 打蜡 纸 .

将每块都用蜡纸包裹起来。

[jiːld] : 1¼ [paʊndz] .
YIELD : 1¼ pounds .
屈服 : 1¼ 磅 .

产量：1¼磅。

['piːnʌt] ['brɪt(ə)l]
PEANUT BRITTLE
花生 脆

花生脆

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

¾ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¾ teaspoon soda
¾ 茶匙 苏打

¾茶匙苏打水

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['roʊstɪd] ['piːnʌts]
2 cups roasted peanuts
2 杯子 烤 花生

杯烤花生

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] .
Melt butter in a saucepan .
熔化 黄油 在 一个 平底锅 .

在平底锅中融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Add sugar and molasses .
添加 糖 和 糖蜜 .

加入糖和糖蜜。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] , [tuː; tə] 300° [ef] . [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] ,
Cook **over** **medium** **heat** **,** **stirring** **frequently** **,** **to** **300°** **F** **.** **or** **until** **syrup** **,**
厨师 超过 中等的 热 , 搅拌 频繁地 , 到 300° F . 或者 直到 糖浆 ,

用中火加热，经常搅拌，直至温度达到 300°F 或糖浆浓稠。

[wen] [drɑːpt] [ɪn] ['veri] [koʊld] ['wɔːtər] , [bɪ'kʌmz] ['brɪt(ə)l] .
when **dropped** **in** **very** **cold** **water** **,** **becomes** **brittle** **.**
什么时候 掉落 在 非常 寒冷的 水 , 变成 脆 .

放入极冷的水中后会变脆。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[stɜːr] [ɪn] ['soʊdə] .
Stir **in** **soda** **.**
搅拌 在 苏打 .

加入苏打水。

['kwɪkli] [ˌeɪ diː 'diː] ['piːnʌts] .
Quickly **add** **peanuts** **.**
迅速地 添加 花生 .

快速加入花生。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] [lɑːrdʒ] , [griːst] ['kʊki] [pænz] .
Pour **into** **2** **large** **,** **greased** **cooky** **pans** **.**
倒 进入 2 大的 , 涂油 饼干 平底锅 .

倒入两个抹了油的大煎锅中。

[lɪft] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ænd; ənd] [stretʃ] ['kændi] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] [wen] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
Lift **edges** **and** **stretch** **candy** **as** **thin** **as** **possible** **when** **cool** **enough** **to**
举起 边缘 和 拉紧 糖果 作为 薄的 作为 可能的 什么时候凉爽的 足够的 到
['hænd(ə)l] .
handle **.**
处理 .

待糖果冷却至可以触摸时，提起边缘，将其拉伸至尽可能薄。

[breɪk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] .
Break **into** **pieces** **.**
休息 进入 件 .

碎。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd] [dʒɑːr] [ɔːr] [tɪn] [bɑːks] .
Store **in** **tightly** **closed** **jar** **or** **tin** **box** **.**
店铺 在 紧紧 关闭 罐 或者 锡 盒子 .

存放在密封的罐子或锡盒中。

[jiːld] : 1¼ [paʊndz] .
YIELD **:** **1¼** **pounds** **.**
屈服 : 1¼ 磅 .

产量：1¼磅。

[spaɪst] [nʌts]
SPICED **NUTS**
加香料 坚果

香料坚果

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp]['wɔːtər]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
½ teaspoon allspice
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

⅛ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
⅛ teaspoon cloves
⅛ 茶匙 丁香

⅛茶匙丁香

¾ [paʊnd] [pɪ'kɑːn][ɔːr]['wɔːlnʌt] [miːts]
¾ pound pecan or walnut meats
¾ 磅 胡桃 或者 核桃 肉类

¾磅山核桃或核桃仁

[mɪks][fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] .
Mix first four ingredients in a saucepan .
混合 第一的 四 原料 在 一个 平底锅 .

前四种原料混合在平底锅中。

[stɜːr][tuː; tə] [dɪ'zɑːlv] ['ʃʊgər] .
Stir to dissolve sugar .
搅拌 到 溶解 糖 .

搅拌至糖溶解。

[kʊk] ['oʊvər]['miːdiəm] [hiːt] [tuː; tə] 245° [ef] . [ɔːr][ʌn'tɪl] ['sɪrəp] , [wen] [drɑːpt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] ,
Cook over medium heat to 245° F . or until syrup , when dropped in cold water ,
厨师 超过 中等的 热 到 245° F . 或者 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 寒冷的 水 ,

用中火煮至245°F（约118°C）或直至糖浆滴入冷水中时呈金黄色。

[fɔːrmz][ə; eɪ][fɜːrm][bɔːl] .
forms a firm ball .
表格 一个 公司 球 .

形成一个结实的球。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː]['spaɪsɪz] .
Add **spices** **.**
添加 香料 .

加入香料。

[stɜːr][ʌn'tɪl] ['sɪrəp] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][greɪn] .
Stir **until** **syrup** **begins** **to** **grain** **.**
搅拌 直到 糖浆 开始 到 粮食 .

搅拌至糖浆开始出现颗粒状。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [ɔːl] [nʌts] [ɑːr; ər] ['koʊtɪd] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [wel] [greɪnd] .
Add **nuts** **and** **stir** **until** **all** **nuts** **are** **coated** **with** **syrup** **and** **well** **grained** **.**
添加 坚果 和 搅拌 直到 全部 坚果 是 涂层 和 糖浆 和 出色地 颗粒状 .

加入坚果，搅拌至所有坚果都裹上糖浆并充分混合。

[bɪ'fɔːr] ['koʊtɪŋ] ['hɑːrdn] , ['seprət] [iːtʃ] [nʌt] ; [pleɪs] [ɑːn] [wækst] ['peɪpər][tuː; tə] [kuːl] .
Before **coating** **hardens** **,** **separate** **each** **nut** **;** **place** **on** **waxed** **paper** **to** **cool** **.**
前 涂层 硬化 , 分离 每个 坚果 ; 地方 在 打蜡 纸 到 凉爽的 .

在涂层变硬之前，将每个坚果分开；放在蜡纸上冷却。

[stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] [kloʊzd][dʒɑːr][ɔːr][tɪn][bɑːks] .
Store **in** **tightly** **closed** **jar** **or** **tin** **box** **.**
店铺 在 紧紧 关闭 罐 或者 锡 盒子 .

存放在密封的罐子或锡盒中。

[jiːld] : 1¼ [paʊndz] . -
YIELD **:** **1¼** **pounds** **.** **33**
屈服 : 1¼ 磅 . -

产量：1¼磅.33

[dɪ'zɜːrts]
DESSERTS
甜点

甜点

['æpəlˌsɔːs] ['pʊdɪŋ]
APPLESAUCE **PUDDING**
苹果酱 布丁

苹果酱布丁

1½ [kʌps] [draɪd] [bred] [krʌmz]
1½ **cups** **dried** **bread** **crumbs**
1½ 杯子 干燥 面包 面包屑

1.5 杯干面包屑

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
¼ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , [meltid]

2	**tablespoons**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**	**melted**
2	汤匙	黄油	或者	人造黄油	,	融化

2汤匙融化的黄油或人造黄油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]

3	**tablespoons**	**GRANDMA'S**	**MOLASSES**
3	汤匙	奶奶的	糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

2½ [kʌps] ([noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən]) ['sweitənd] ['æpəlˌsɔːs]

2½	**cups**	**(**	**No**	**.**	**2**	**can**	**)**	**sweetened**	**applesauce**
2½	杯子	(	不	.	2	能	)	加糖	苹果酱

2½ 杯（2 号罐装）甜苹果酱

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . (['mɑːdərət]) .

Heat	**oven**	**to**	**375°**	**F**	**.**	**(**	**moderate**	**)**	**.**
热	烤箱	到	375°	F	.	(	缓和	)	.

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[mɪks] [tə'geðər] [fɜːrst][faɪv] [ɪn'griːdiənts] .

Mix	**together**	**first**	**five**	**ingredients**	**.**
混合	一起	第一的	五	原料	.

将前五种原料混合在一起。

[pæt] ½ [ʌv; əv] [krʌm] ['mɪkstʃər]['oʊvər] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] [griːst] 6x10x2 - [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Pat	**½**	**of**	**crumb**	**mixture**	**over**	**bottom**	**of**	**a**	**greased**	**6x10x2**	**-**	**inch**	**baking**	**pan**	**.**
拍	½	的	屑	混合物	超过	底部	的	一个	涂油	6x10x2	-	英寸	烘烤	平底锅	.

将一半的面包屑混合物铺在抹了油的 6x10x2 英寸烤盘底部。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .

Bake	**10**	**minutes**	**.**
烤	-	分钟	.

烤10分钟。

[mɪks] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['æpəlˌsɔːs] ; [pɔːr] ['oʊvər] [beɪkt] [krʌmz] .

Mix	**molasses**	**and**	**applesauce**	**;**	**pour**	**over**	**baked**	**crumbs**	**.**
混合	糖蜜	和	苹果酱	;	倒	超过	烘焙	面包屑	.

将糖蜜和苹果酱混合；淋在烤好的面包屑上。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] .

Cover	**with**	**remaining**	**crumbs**	**.**
覆盖	和	其余的	面包屑	.

用剩余的面包屑盖住。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [krʌmz] [ɑːr; ər] [braʊn] .

Bake	**20**	**minutes**	**or**	**until**	**crumbs**	**are**	**brown**	**.**
烤	-	分钟	或者	直到	面包屑	是	棕色的	.

烘烤 20 分钟或直至面包屑呈棕色。

[sɜːrv] [pleɪn] , [wɪð; wɪθ]['lemən] [sɔːs] , [ɔːr][wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .

Serve	**plain**	**,**	**with**	**lemon**	**sauce**	**,**	**or**	**with**	**whipped**	**cream**	**.**
服务	清楚的	,	和	柠檬	酱	,	或者	和	鞭打	奶油	.

可直接食用，也可搭配柠檬酱或鲜奶油。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːvɪŋz] .

YIELD	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

[mə'læsɪz] ['kʊki] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [keɪk]

MOLASSES	**COOKY**	**REFRIGERATOR**	**CAKE**
糖蜜	饼干	冰箱	蛋糕

糖蜜曲奇冰箱蛋糕

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['grænd,mɑːz] [mə'læsɪz]
1 **tablespoon** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['fleɪvərɪŋ]
1 **teaspoon** **flavoring**
1 茶匙 调味

1茶匙调味料

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]
1 **cup** **heavy** **cream** **,** **whipped**
1 杯子 重的 奶油 , 鞭打

杯浓奶油，打发

[krɪsp] [mə'læsɪz] ['kʊkiz]
Crisp **molasses** **cookies**
脆 糖蜜 曲奇饼

香脆的糖蜜饼干

[ˌeɪ diː 'diː] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] [tuː; tə] [wɪpt] [kriːm] .
Add **molasses** **and** **flavoring** **to** **whipped** **cream** **.**
添加 糖蜜 和 调味 到 鞭打 奶油 .

在打发的奶油中加入糖蜜和调味料。

[ə'reɪndʒ] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv] ['kʊkiz] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] [ɑːn][ə; eɪ] [dɪ'zɜːrt] [pleɪt] ,
Arrange **alternate** **layers** **of** **cookies** **and** **whipped** **cream** **on** **a** **dessert** **plate** **,**
安排 备用 层 的 曲奇饼 和 鞭打 奶油 在 一个 甜点 盘子 ,

在甜点盘上交替摆放饼干和鲜奶油，

['juːzɪŋ][faɪv][tuː; tə][sɪks] ['kʊkiz] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['sɜːrvɪŋ] .
using **5** **to** **6** **cookies** **for** **each** **serving** **.**
使用 5 到 6 曲奇饼 为了 每个 服务 .

每份使用 5 至 6 块饼干。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊərz] [ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt] .
Chill **several** **hours** **or** **overnight** **.**
寒意 一些 小时 或者 过夜 .

冷藏数小时或过夜。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃən(ə)l] [wɪpt] [kriːm] , [ænd; ənd] [ʃeɪvd] ['bɪtər] [ɔːr]
Just **before** **serving** **,** **garnish** **with** **additional** **whipped** **cream** **,** **and** **shaved** **bitter** **or**
只是 前 服务 , 装饰 和 额外的 鞭打 奶油 , 和 剃光 苦的 或者
['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
semi **-** **sweet** **chocolate** **,** **if** **desired** **.**
半 - 甜的 巧克力 , 如果 想要的 .

上菜前，可根据个人喜好，用额外的鲜奶油和刨成碎的苦巧克力或半甜巧克力装饰。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːvɪŋz] .
YIELD **:** **6** **to** **8** **servings** **.**
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

['tæfi] [aɪs] [kriːm]
TAFFY **ICE** **CREAM**
太妃糖 冰 奶油

太妃糖冰淇淋

([set]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][kən'troʊl][ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər][tuː; tə]['koʊldəst] [pɔɪnt])
(**Set** **temperature** **control** **of** **refrigerator** **to** **coldest** **point** **)**
(放 温度 控制 的 冰箱 到 最冷 观点)

（将冰箱温度控制调至最低）

[ˌtuːˈtuː] [egz] ， ['biːtn]
2 **eggs** **,** **beaten**
2 鸡蛋 ， 被打败

2个鸡蛋，打散

½ [kʌp] ['grændˌmɑːz] [mə'læsɪz]
½ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [laɪt] [kriːm]
2 **cups** **light** **cream**
2 杯子 光 奶油

杯淡奶油

- / - ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **/** **16** **teaspoon** **salt**
- / - 茶匙 盐

1/1/4茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] (['ɑːpʃən(ə)l])
½ **cup** **chopped** **nuts** **(** **optional** **)**
½ 杯子 切碎 坚果 (选修的)

½ 杯碎坚果（可选）

['θɜːrəli] [mɪks] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] .
Thoroughly **mix** **all** **ingredients** **.**
彻底 混合 全部 原料 .

将所有材料充分混合。

[pɔːr] ['ɪntuː] [æn; ən] [aɪs] [treɪ] ; [pleɪs] [ɪn] ['friːzɪŋ] [kəm'pɑːrtmənt] [tuː; tə] [friːz] [ʌn'tɪl] ['ɔːlmoʊst] [stɪf] .
Pour **into** **an** **ice** **tray** **;** **place** **in** **freezing** **compartment** **to** **freeze** **until** **almost** **stiff** **.**
倒 进入 一个 冰 托盘 ; 地方 在 冷冻 隔间 到 冻结 直到 几乎 僵硬的 .

倒入冰格；放入冰箱冷冻室冷冻至几乎凝固。

[trænsˈfɜːr] ['froʊz(ə)n] ['mɪkstʃər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [boʊl] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Transfer **frozen** **mixture** **to** **a** **bowl** **;** **beat** **until** **smooth** **.**
转移 冷冻 混合物 到 一个 碗 ; 打 直到 光滑的 .

将冷冻混合物倒入碗中；搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] ， [ɪf] [juːst] .
Add **nuts** **,** **if** **used** **.**
添加 坚果 , 如果 用过的 .

如果使用坚果，请加入。

[pɔːr] ['ɪntuː] [aɪs] [treɪ] .
Pour **into** **ice** **tray** **.**
倒 进入 冰 托盘 .

倒入冰格。

[friːz] [ʌn'tɪl] [stɪf] ([θriː] [tuː; tə] [fɔːr] ['aʊərz]) .
Freeze **until** **stiff** **(** **3** **to** **4** **hours** **)** **.**
冻结 直到 僵硬的 (3 到 4 小时) .

冷冻至变硬（3至4小时）。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz] .
YIELD **:** **6** **servings** **.**
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

['futnəuts]
FOOTNOTES
脚注

脚注

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[kə'leɪtɪd] ['teɪbl] [ʌv; əv] ['kɑːntents] [ə'genst] [bʊk] ['hediŋs] ; ['ædɪd] ['hediŋs] [ænd; ənd] [ˌtiːoʊ'siː]
Collated **Table** **of** **Contents** **against** **book** **headings** **;** **added** **headings** **and** **TOC**
整理 桌子 的 内容 反对 书 标题 ; 额外 标题 和 目录
['entriz] [tuː; tə] ['sɪŋkrənaɪz] .
entries **to** **synchronize** **.**
条目 到 同步 .

根据书籍标题整理目录；添加标题和目录条目以保持同步。

[riˈteind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['iːbʊk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜːrʒ(ə)nz] ['oʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神